MENSUEL GRATUIT - AVRIL 2015 - N°133

Conso+

Le magazine des Consommateurs Calédoniens

Saveurs

Pâques : une histoire de chocolat ?

Jardin

Vive les plantes d'intérieur

Globe Trotter

Maré fête l'avocat

Foire aux Vins

À RETROUVER EN PAGE 33

Plus d'économies avec votre carte CONSO+

Carrefour

Heineken
NOUVELLE CITY EDITION.*
BERLIN
SHANGHAI
NEW YORK
AMSTERDAM
RIO DE JANEIRO
LONDON
*Édition limitée "City", brassée en Nouvelle-Calédonie par la GBNC
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

édito

CHÈRE PLANÈTE !

Si nous avons désormais conscience de l'urgence de protéger notre planète, nous ne savons pas toujours comment nous y prendre. Au quotidien, certains réflexes peuvent pourtant contribuer à réduire les gaz à effet de serre et notre impact négatif sur l'environnement. Par exemple, opter pour des produits familiaux dans la salle de bain, c'est participer à la réduction de nos déchets, tout en gagnant de la place et en faisant des économies ! Et choisir d'utiliser des additifs pour carburants, c'est décider de rouler plus propre.

Ce mois-ci, Conso + vous livre également des conseils pour cuisiner au wok et choisir vos plantes d'intérieur. À découvrir également, la déferlante des montres connectées, la folie des macarons et la fête de l'avocat à Maré, du 30 avril au 3 mai.

www.consoplus.nc
Service Client Conso +
Tél : **41 04 14**

Rejoignez-nous sur :
consoplus.nc

Éditeur : K-I. Com
BP 264 - 98845 - Nouméa Cedex
Tél. 41 04 14
Directrice de publication :
Kristell Lecellier
Imprimeur :
Artypo
à 30 000 exemplaires sur papier écologique certifié PEFC
Publicité : Tél 41 04 14
Rezo Médias, Tél. 28 63 01
Rédaction :
Nathalie Vermorel, Emmanuelle Darman, Julie Benallaoua
Maquette :
Rezo Médias, Tél. 28 63 01

sommaire

Saveurs
4. Un wok et que ça saute !
10. La folie des macarons
14. Pâques : une histoire de chocolat ?

Gros plan
18. La noix de coco
22. Recettes salées
26. Recettes sucrées
30. Recettes enfants
69. Recettes enfants

Multimédia
72. Montres high-tech : on se connecte !

Jardin
76. Vive les plantes d'intérieur !

Globe trotter
80. Maré fête l'avocat

Auto
84. Les additifs pour carburants, des promesses en l'air ?
90. Horoscope du mois
92. Jeux Conso
94. Petites Annonces

Un wok et que ça saute !

Vous rêvez d'une cuisine rapide, simple, saine et familiale ? Pensez au wok, l'ustensile indispensable pour cuisiner à la vapeur, saisir, frire, ou faire sauter des aliments et réussir des recettes parfumées. D'autant qu'avec lui, tout possible.

Cette grande poêle conique, originaire d'Asie et qui doit son nom à un mot chinois (cantonais) qui signifie chaudron, est l'un des ustensiles indispensables dans la cuisine asiatique. Elle permet de faire cuire rapidement à feu vif et avec peu de matière grasse des aliments coupés en petits morceaux, ce qui a contrario d'une poêle classique, leur permet de conserver croquant, couleur et surtout valeurs nutritionnelles. Pour preuve, le wok est partout : à la télé, dans les magazines, les livres, les restaurants, etc. Et depuis quelques temps déjà, on le (re)trouve dans nos cuisines. À quoi doit-il cet engouement ? Plusieurs facteurs expliquent son succès. Parmi eux, sa diffusion de la chaleur méga rapide grâce à ses bords hauts. Sa taille aussi, peu gênante dans nos placards et pourtant si pratique dans la confection d'un seul plat lorsqu'on reçoit du monde. Et surtout, son facteur diététique. En effet, fini la grosse cuillère d'huile pour faire revenir les aliments : il suffit juste de l'enduire un peu avec un essuie-tout. Sans compter que son temps de cuisson permet de conserver les qualités nutritionnelles des viandes, des poissons et des légumes, a fortiori les vitamines. Idéal pour conserver la ligne et la santé !

Accessoires et ustensiles conseillés

Brosse : confectionnée en bambou, elle offre un nettoyage sans risque de rayures.

Couvercle : bombé, il est nécessaire pour mijoter les plats ou cuire à la vapeur.

Grille demi-lune : elle permet de poser les aliments crus ou cuits en attente et d'égoutter les fritures.

Grille ronde : utilisée pour les cuissons à la vapeur, elle sert à surélever le panier, histoire qu'il ne touche ni l'eau ni le fond du wok.

Pince : elle permet de remuer les aliments. Mais une cuillère ou une spatule en bois font aussi bien l'affaire.

VAISSELLE PRO
Wok en acier - Pujadas
7 700F
Wok inox 18/10
avec couvercle
19 900F
Tél. : 28 18 28 - vaisselllepro@gmail.com - 28 rue Raphaël Pidjot - Kaméré Ducos

Quel wok choisir ?

Différentes tailles de wok existent sur le marché. Veillez toujours à choisir un modèle assez grand afin de pouvoir faire sauter les aliments facilement. Son poids a également toute son importance : plus il est lourd, plus il maintient la chaleur. Un wok avec un fond rond convient à la cuisson sur le gaz. Les modèles à fond plat sont préconisés pour les plaques électriques et vitrocéramiques. À noter qu'il existe des modèles conçus pour les plaques à induction ainsi que d'autres électriques, faciles d'utilisation et tout aussi efficaces. Ils existent en différentes matières (fonte, aluminium, inox, matière antiadhésive…). Les woks en fonte et en acier sont lourds et épais, garantissant ainsi une meilleure cuisson, à condition qu'il y ait un revêtement antiadhésif. En aluminium, ils s'abîment rapidement d'autant plus s'ils sont fins. Toujours est-il que tous les woks, hormis les antiadhésifs, doivent être préparés avant leur première utilisation selon les indications du fabricant. Pour son entretien, pas de liquide vaisselle, juste de l'eau chaude. Il suffit de frotter avec une brosse et de le sécher avant de le ranger afin d'éviter la rouille.

Une palette de recettes

Autre arme de séduction : son large éventail de cuisson. Avec le wok, tout est réalisable : faire frire, saisir ou sauter des aliments. Mais pas seulement. Les accessoires vendus avec, ou séparément, permettent d'opter pour une cuisson à la vapeur avec une grille que l'on peut accrocher à mi-hauteur. Pour cela, il faut déposer les aliments (dans un panier en bambou par exemple) et remplir son fond avec un peu d'eau. Pour cuire à l'étuvée ou faire mijoter des plats, rien de plus simple. Il suffit de couvrir le wok d'un couvercle en y ajoutant un peu de liquide. Enfin, celui-ci offre une palette de recettes infinie : crevettes sautées au lait de coco, raviolis à la vapeur, poulet au curry, etc. Tout n'est qu'une question d'imagination.

Mode d'emploi

Si l'utilisation d'un wok est accessible à tous, mieux vaut toutefois maîtriser les règles de base. Peu nombreuses, elles sont pourtant la garantie de recettes réussies. Tout d'abord, la préparation et la cuisson ne peuvent se faire en même temps. En clair, tous les ingrédients doivent être préparés en amont. Les légumes frais doivent être découpés en petits morceaux, 2 cm au maximum, en lamelles ou en dés. Pour la viande, il est conseillé de la couper en lanières transversales afin de rompre ses fibres. Ensuite seulement, il convient de déposer le wok sur le feu, sans huile, et le faire préchauffer rapidement. Il faut alors enduire le récipient d'une goutte d'huile, histoire d'empêcher les aliments de coller. Le wok doit être utilisé à puissance maximale pour les saisir. Un conseil : mieux vaut en déposer une petite portion à la fois et la réserver sur une demi-grille. Seul impératif : agiter très souvent les aliments afin qu'ils cuisent uniformément et sans coller. Le plus souvent, ceux-ci sont cuits sans assaisonnement. Cependant, pour les parfumer, il existe plusieurs options : il suffit de saisir dans l'huile, avant la cuisson des aliments, un morceau de gingembre, de la cannelle, un oignon, une gousse d'ail, des piments, des graines de sésame, etc.

Astuces : une pincée de sucre peut relever certaines saveurs de même que quelques gouttes de sauce soja, en fin de cuisson, confèrent une note asiatique au plat.

JOYEUSES PÂQUES
100 % sans OGM
Les meilleurs œufs
dans une boîte écologique qui respecte
l'environnement calédonien.
Paddock Creek
De bons mots de ferme les yeux fermés
Paddock Creek
Paddock Creek
Paddock Creek : Col de Plum
BP 9137 - 98807 Nouméa Cedex
Tél. 43 41 11 / Fax . 43 44 23 - creek@canl.nc

Carrefour KENU-IN

DU 03 AVRIL AU 19 AVRIL 2015

POUR LA SAISON FRAÎCHE
VOUS AVEZ LE CHOIX
ALORS

PROFITEZ DES OFFRES CONSO +

SUR LES PRODUITS
DE CETTE PAGE

OFFRE CONSO+
990F*
LE RENDEZ-VOUS FIDÉLITÉ

100% GRATUITE

PLUS D'ÉCONOMIES AVEC VOTRE CARTE DE FIDÉLITÉ CONSO+
Retrouvez toute l'actualité de votre Carte Conso+ sur www.consoplus.nc

garçon

ÉCONOMIE 600F
1590F
Gilet uni avec fermeture TEX
Garçon.
50% coton et 50% acrylique.
Coloris assortis.
Réf : 511591.
De 2 à 14 ans

fille

ÉCONOMIE 700F
1690F
Pull uni basic TEX
Fille.
100% coton.
Coloris assortis.
Réf : 515279.
De 2 à 14 ans

fille

ÉCONOMIE 500F
1490F
Cardigan uni à boutons TEX
Fille.
60% coton, 20% polyamide et 20% viscose.
Coloris assortis.
Réf : 511484.
De 2 à 14 ans

CENTRE COMMERCIAL KENU-IN - KOUTIO LUNDI 9H/20H - MARDI AU JEUDI 8H/20H - VENDREDI AU SAMEDI 7H30/20H - DIMANCHE 8H/13H

Carrefour SDG SA - Affiliée Carrefour Entreprise indépendante - TÉL. : 41.28.27 – Email : serviceclientsqualité@sdg.nc

fille

1290F

Pyjama rayé velours TEX

Fille.
75% coton et 25% polyester.
1 coloris.
Réf : 511775,511776.

De 2 à 14 ans

garçon

1690F

Pyjama uni TEDDY

Garçon.
100% polyester.
1 coloris.
Réf : 523630, 523631

De 2 à 14 ans

garçon

Tex

1490F

Pyjama interlock TEX

Garçon.
100% coton.
1 coloris.
Réf : 511682.

De 9 à 14 ans

garçon

1490F

Pyjama Simpson

Garçon.
100% coton.
1 coloris.
Réf : 513872.

De 9 à 14 ans

garçon

Tex

990F

Pyjama interlock TEX

Garçon.
98% coton et 2% viscose.
1 coloris.
Réf : 511681.

De 2 à 8 ans

La folie des macarons

Avis aux gourmands !
Les macarons n'ont jamais connu autant de succès qu'en ce moment. Zoom sur ces petites douceurs colorées qui nous rendent accros dès la première bouchée.

Comment ? Vous ne connaissez pas le macaron, ce petit gâteau granuleux et moelleux à la forme arrondie, d'environ 3 à 5 cm de diamètre, fabriqué à partir de poudre d'amande, de sucre glace, de sucre et de blancs d'œufs ? Trésor des salons de thé, ce biscuit n'en finit pourtant pas de rallonger sa liste de passionnés : fans de ses goûts et de ses couleurs, de ses possibilités gustatives et de sa fraîcheur, le macaron est devenu au fil du temps le goûter et/ou le dessert par excellence. Sa force ? Pouvoir être consommé à toute heure de la journée tant qu'il est conservé au frais.
Autre caractéristique de ce biscuit, parfois qualifié de produit de luxe dans certaines boutiques haut de gamme, la diversité de ses parfums, malabar, combawa, chocolat, pistache ou menthe, sans oublier les centaines d'autres possibilités, fait qu'il peut facilement satisfaire chacun d'entre nous, petits et grands.

Les macarons se la jouent tendance

Grâce à son succès fulgurant, le macaron est à la mode : on parle aujourd'hui de collections et même de tendances. Les parfums varient selon la saison, les goûts, les découvertes et les créations pâtissières.

À ce titre, la gamme du macaron s'enrichit au gré des goûts des gourmands (nous, entre autres). Et si les macarons ont pour habitude d'être sucrés, de nombreuses recettes en proposent dorénavant des versions salées, au safran, à l'huile d'olive, au saumon ou encore au basilic...

Trucs et astuces pour réussir ses macarons maison

Même si le macaron a la réputation d'être difficile à réaliser soi-même (produit de luxe oblige), rien n'est impossible. Il vous faudra simplement avoir un bon coup de main, mais aussi être très précis dans vos quantités.

1. Optez pour des blancs d'œufs vieillis

Les blancs d'œufs vieillis bonifient la pâtisserie et vont en grande partie concourir à la réussite de vos macarons. L'idéal, c'est qu'ils soient vieillis de plusieurs jours mais cela n'étant pas toujours possible, vous pouvez sortir vos blancs d'œufs du frigo au moins la veille.

2. L'importance de la nature du colorant

L'esthétique du macaron est primordiale : ainsi, le type de colorant sera choisi en fonction de vos envies de couleurs. Pour des tons plutôt doux et pastel, préférez le colorant liquide ou en gel. Pour des couleurs plus soutenues, il faudra utiliser du colorant en poudre. Dans tous les cas, les colorants sont à intégrer aux blancs dès qu'ils sont montés en neige

3. Réussir son macaronnage

Souvent, des petites bulles peuvent se former sur la coque des macarons : c'est le signe d'un mauvais macaronnage. Dans ce cas, le mélange entre les œufs battus et la poudre d'amandes-sucre n'a pas correctement pris. Pour remédier à ce problème, il ne faut pas hésiter à casser (modérément tout de même) les blancs montés en neige en y incorporant le mélange poudre d'amandes-sucre et en effectuant un mouvement de bas en haut en partant du centre.

4. Pour un macaron bien symétrique

Lors de l'assemblage en fin de course, il arrive que l'on se retrouve avec des coques de tailles différentes et là, on peut vite se retrouver bloqués. Heureusement, il existe des gabarits à imprimer et à glisser sous les feuilles de papier sulfurisé pour ne pas risquer de créer différentes grandeurs de coque lors de la pose de la pâte sur les plaques.

5. Attention aux plaques de cuisson

Un macaron réussi est un macaron qui a une belle collerette (la petite couronne formée autour de la coque). Super astuce : utilisez trois plaques de pâtisserie directement superposées les unes sur les autres. Si la plaque supérieure permet de cuire le haut du macaron, les deux autres plaques servent de protection pour le dessous du macaron, agissant comme une sorte d'écran à la chaleur. Le biscuit peut alors prendre forme progressivement et la fameuse collerette se forme comme par magie !

Macarons « made » in Calédonie

Impossible pour nous d'y résister : même si la folie du macaron n'en est encore qu'à ses débuts, il est de plus en plus courant d'offrir des macarons en guise d'amuse-bouche, surtout à l'heure du thé. À déguster frais, voir presque glacés, les macarons commencent à trouver une place constante dans nos habitudes de consommation. Le seul hic : leur tendance à « fondre » facilement en raison des fortes températures... D'où l'importance de ne pas hésiter une seule seconde à les déguster au plus vite ! Bon à savoir : certaines pâtisseries sont très à l'écoute de leurs clients. Il vous est tout à fait possible de proposer une nouvelle recette au pâtissier, qui se fera sans doute une joie de vous faire goûter votre macaron ! Ils sont d'ailleurs de plus en plus nombreux à s'illustrer dans ce genre de gourmandise, signe que le Caillou compte lui aussi ses adeptes des petites douceurs.

LE GOÛT UNIQUE
D'UNE 1664*
* La bière 1664 est brassée avec le plus fin des houblons : le Strisselspalt.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Pâques : une histoire de chocolat ?

Chaque année, les enfants sacrifient au même rituel : la chasse aux œufs, aux cloches, aux poules et aux lapins ! Mais pourquoi offre-t-on du chocolat à Pâques ?

Pour les chrétiens, Pâques représente l'un des événements majeurs du calendrier. C'est le symbole de la vie après la mort. En effet, le dimanche de Pâques, ils célèbrent la résurrection du Christ, après sa crucifixion, le Vendredi saint. Pâques marque également la fin de la période de carême, laquelle dure quarante jours. Bref, qu'il soit en chocolat, peint, cru ou cuit, l'œuf est LE symbole de la fête de Pâques. Chez les Égyptiens, les Perses et les Romains notamment, c'est même un symbole de vie, que l'on s'offrait jadis au printemps.
L'explication remonte au IVe siècle, lorsque l'Église appliqua l'interdiction de manger des œufs durant le Carême. Seul hic : les poules ne s'arrêtaient pas de pondre au cours de cette période ! Pour ne pas les gâcher, les œufs pondus à ce moment étaient alors décorés par les enfants notamment, puis offerts. Et bien que le Carême soit de moins en moins respecté de nos jours, la tradition d'offrir des œufs à Pâques perdure. Ce sont ces œufs que les enfants et les adultes prennent un malin plaisir à chercher dans les moindres recoins de la maison ou aux quatre coins du jardin. Avant de les manger !

Pourquoi les cloches ?

Cela fait plusieurs siècles déjà qu'en signe de deuil, il est interdit de sonner les cloches des églises catholiques entre le Jeudi saint et le dimanche de Pâques. Une tradition que l'on retrouve notamment en France, en Belgique et en Italie. Jadis, on racontait aux enfants que les cloches partaient se faire bénir à Rome par le Pape. À leur retour, elles venaient carillonner et déposer dans les jardins ces fameux œufs en chocolat. Ceux-ci sont parfois remplacés par d'autres symboliques. En Allemagne et dans l'est de la France, par exemple, c'est un lapin, aux États-Unis, un lièvre...

Et le chocolat alors ?

Aujourd'hui, les enfants ne reçoivent plus d'œufs pour Pâques : ils ont été remplacés par du chocolat. La transition s'est faite progressivement. Les sucreries étant interdites pendant la période du Carême, Pâques marque la fin de la privation. D'où les cadeaux rapportés par les cloches. Dans son ouvrage intitulé Chocolat et son histoire, Elisabeth de Contenson rappelle qu'« *on ignore toutefois la date exacte à laquelle l'idée est née de percer les œufs d'un côté afin de les vider puis de les remplir de chocolat. Seule certitude, c'est au XIX^e^ siècle que les œufs tout en chocolat font leur apparition, notamment à partir des années 1830, grâce au développement des techniques de travail de la pâte de cacao et surtout grâce à l'apparition et à la diversification des moules qui permettent alors d'obtenir des formes en chocolat de plus en plus variées.* »

Détournez les chasses traditionnelles

- Avant de débuter la chasse, inscrivez le prénom de chaque enfant sur un œuf, ce qui rend l'exercice encore plus rigolo.
- Dès leur réveil, activez une cloche qui va sonner le départ de la chasse. Et laissez-les partir à la recherche des précieux œufs. Astuce : pour plus de « piquant », vous pouvez leur interdire de courir et leur imposer de se rendre d'un œuf à l'autre en… saut de lapin !
- Cachez les œufs dans une pièce plongée dans le noir et munissez les enfants d'une lampe de poche pour débusquer les précieux trésors. Mieux, vous pouvez au préalable bomber les œufs d'une peinture phosphorescente. Effet garanti.
- Seule condition de réussite pour cette chasse aux œufs : que les enfants soient deux au minimum. Le principe est simple : attribuez une couleur à chaque enfant et demandez leur de trouver des œufs de leur couleur. Celui qui tombe sur un œuf dont la couleur ne lui correspond pas ne doit pas le toucher. Vous pouvez même imaginer une couleur bonus attribuée à un seul œuf. Et donner à celui qui le trouve le titre de Roi de la chasse.

market

CONSO+ Fidélité

Carrefour

Champion

Plus facile la vie

ANNIVERSAIRE

6 séjours sur la Gold Coast et 1,7 millions en bons d'achat à GAGNER !

Du 2 au 20 avril 2015

du positif chaque jour

Grand Jeu ANNIVERSAIRE

JOUEZ et tentez de GAGNER un voyage sur la Gold Coast et plus d'1 million en bon d'achats

REGLEMENT DU JEU

« ANNIVERSAIRE CHAMPION / CRF MARKET»

Article I - Organisation
La société SDD, située 28 Baie de KOUTIO à DUCOS, BP 2206 98846 Nouméa, organise du Jeudi 02 Avril au lundi 11-05-2015 un jeu-concours faisant appel au hasard pour la sélection du (des) gagnant(s).

ARTICLE II – Conditions de participation
Ce jeu-concours est ouvert à toute personne physique résidant en Nouvelle Calédonie, quelque-soit sa nationalité.
Ne peuvent participer les personnes ne répondant pas aux conditions visées ci-dessous, et, en tout état de cause : les membres de la direction et du personnel des entités organisatrices, les personnes physiques ou morales ayant collaboré à ce jeu, les membres de leur famille respective (par famille, il faut entendre les personnes vivant sous le même toit, ainsi que leurs ascendants et descendants directs et/ou collatéraux). Seul un bulletin par personne est autorisé.

ARTICLE III – Modalités et Durée de Jeu
Chaque participant déclare avoir pris connaissance de l'extrait du règlement et des principes du jeu. Le jeu se déroule de la façon suivante :
Pour participer au tirage au sort, qui aura lieu au plus tard le 29-05-2015, les participants doivent remplir un bulletin disponible aux caisses des Magasins Champion Ngéa, Ducos, Magenta, Alma, Robinson et Carrefour Market Orphelinat et le déposer dans l'urne mise à disposition dans lesdits magasins.

ARTICLE IV – La prime
Les gagnants des primes seront désignés par un tirage au sort parmi les différents bulletins de participation.
La société SDD se réserve le droit de procéder au tirage au sort à une date ultérieure au 29-05-2015 dans la limite du 19-06-2015.
Les lots sont :
6 Séjours pour 2 personnes sur la Gold Coast d'une valeur unitaire de 220000FCFP (billet + hébergement + transfert)
42 Bons d'Achat d'une valeur de 25.000FCFP
12 Bons d'Achat d'une valeur de 15.000FCFP
28 Bons d'Achat d'une valeur de 12.500FCFP
12 Bons D'achat d'une valeur de 10.000FCFP
Les primes ne seront ni échangées, ni reprises, ni remboursées. Elles seront acquises aux gagnants, sauf cas de force majeure et devront en tout état de cause être retirées avant le 14-07-2015.

ARTICLE V – Protection des Mineurs
Si le gagnant de la prime est mineur, la prime pourra lui être remise à la condition expresse qu'il en fasse usage avec l'un de ses parents ou tuteur.

ARTICLES VI – Publicité
La société organisatrice se réserve le droit de publier, sur quelque support que ce soit, aux fins de communication publicitaire ou autre, sur le réseau Internet ou non, pour le monde entier, le(s) nom(s) et la/les photo(s) du/des gagnant(s) et ce sans que le(s) gagnant(s) puissent exiger une contrepartie quelconque ou s'y opposer, à moins de renoncer au bénéfice du/de leur(s)/son lot(s).

ARTICLE VII – Informatique et liberté
En application de l'article 27 de la loi n° 78 - 17 du 6 janvier 1978, les participants disposent d'un droit d'accès et de rectification des données personnelles les concernant. Ce droit peut être exercé en écrivant à la Société SDD.

Article IX : Correspondance
Aucun bulletin de participation présentant une anomalie (incomplet, illisible, raturé) ne sera pris en compte.

Article X : Limite de responsabilité
La Société SDD ne saurait encourir une quelconque responsabilité si, en cas de force majeure ou d'événements indépendants de sa volonté ou de nécessité justifiée, elle était amenée à annuler le présent jeu, à l'écourter, le proroger, le reporter ou en modifier les conditions, sa responsabilité ne pouvant être engagée de ce fait.
Elle se réserve dans tous les cas la possibilité de prolonger la période de participation.
La société organisatrice n'est pas responsable des erreurs, omissions, interruptions, effacements, défauts, retards de fonctionnement ou de transmission, vol, destruction, accès non autorisé ou modification des inscriptions. La société organisatrice se réserve le droit de poursuivre en justice quiconque aura fraudé ou tenté de le faire. Elle ne saurait toutefois encourir aucune responsabilité d'aucune sorte vis-à-vis des Joueurs du fait des fraudes éventuellement commises.

Article XI : Dépôt et acceptation du règlement
La participation à l'opération entraîne l'acceptation du présent règlement dans son intégralité et de la décision de la société organisatrice sur toute contestation qui pourrait survenir concernant l'interprétation et l'application du présent règlement.
Le règlement complet est disponible sur simple demande à titre gratuit à toute personne en faisant la demande directement à la société.
Le présent règlement est déposé chez Maître HUGEAUD, Huissier de Justice, Auteuil, Lotissement Assen Aida, 7 Impasse Leleidour. BP 550 98830 Nouméa

/champion-market-nc

*Offres conso+ exclusives aux porteurs de carte, voir conditions en magasin

Champion

CHAMPION ALMA
21, rue Alma - Centre Ville
Tél. : 26 96 72

CHAMPION ROBINSON
16, rte du Sud - Lot Bernut Robinson
Tél. : 43 54 88
BOUCHERIE : 43 52 42

CHAMPION MAGENTA
50, rue du 18 Juin
Magenta
Tél. : 26 99 91
BOUCHERIE : 25 00 03

CHAMPION DUCOS
56, rue F. Forest - Z1 DUCOS
Tél. : 28 65 55

SERVICE CLIENTELE
Mme Sarah LAVERGNE
Tél. : 41 04 36

CHAMPION N'GEA
56, rte du P. Despointes
Faubourg Blanchot - N'géa
Tél. : 28 77 22
BOUCHERIE : 26 13 39

Carrefour market

CARREFOUR MARKET ORPHELINAT
3, rue Gustave Flaubert
Baie de l'Orphelinat
Tél. : 27 14 04

Offre valable dans la limite des stocks disponibles et sauf erreur d'impression photos non contractuelles - ne pas jeter sur la voie publique PONZ le 27 04 24

Gros plan sur la noix de coco

Chaque mois, Conso+ vous fait découvrir un aliment de saison pour vous rappeler qu'il est nécessaire pour votre santé de consommer fruits et légumes régulièrement.
Ce mois-ci, la noix de coco.

La noix de coco peut être consommée verte ou mûre. Lorsque le fruit est vert, l'eau qu'elle contient est appréciée pour son côté rafraîchissant. Les fruits destinés à cette consommation sont choisis en fonction de leur poids. Il suffit de les secouer près de l'oreille pour s'assurer de la présence de liquide.

Le germe de la noix de coco, lequel se développe dans l'espace laissé par l'eau de coco, est lui aussi comestible. Il revêt une forme ronde recouverte d'une couche de couleur jaune, très fine. L'intérieur est composé d'une chair fibreuse blanche au goût sucré et imprégnée d'eau de coco.

La pulpe, également connue sous le nom d'amande de noix de coco, se conserve dans un bocal hermétique toujours à l'abri de la chaleur et de la lumière. Découpée en petits cubes, elle peut être utilisée dans une fondue au chocolat. Râpée, elle accompagne les sauces au curry pour agrémenter les poissons et le poulet. Blanche ou grillée, elle s'utilise aussi dans les desserts comme les glaces, les cakes et quatre-quarts et dans la décoration des gâteaux.

L'eau de coco n'est autre que de l'eau douce que la plante a stockée dans la noix afin d'y puiser les éléments indispensables à sa croissance. Celle-ci entre notamment dans la fabrication des vinaigres. Le lait de coco s'utilise dans de nombreux plats thaï, indiens, malgaches, mélanésiens et polynésiens. On l'obtient en pressant la pulpe râpée du fruit. Il est couramment utilisé comme sauce et servi avec du poisson cru, du cochon grillé et de nombreux plats de poissons.
La noix de coco est recommandée pour les sportifs grâce à ses nombreuses propriétés :

- Son taux d'eau et de minéraux évitent la déshydratation. Idéale en cas d'entraînement et en compétition. Peu calorique car pauvre en graisses et en sucre, elle étanche la soif immédiatement.

SAS PRO FRUITS
Tél. : 28 39 51

- Elle permet de réguler la tonicité musculaire.
- La noix de coco contient du sélénium et du zinc, deux minéraux qui possèdent une action antioxydante. Raison pour laquelle le lait de coco est souvent employé dans les traitements pour la peau (crèmes solaires et de beauté).
- Elle possède des vertus énergétiques. D'où l'importance d'en boire quand il fait extrêmement chaud.
- Les graisses saturées qu'on trouve dans la pulpe et dans le lait de coco apportent une réserve d'énergie de qualité pour le corps, permettant d'équilibrer la tension artérielle.

Le saviez-vous ?
La germination de la noix de coco varie de 4 à 10 mois. Il faut environ un an avant que la noix de coco atteigne sa pleine maturité. Le cocotier donne ses tous premiers fruits vers 5 ou 6 ans. Il atteint sa production optimale au bout d'une quinzaine d'années. Un cocotier adulte peut porter de 50 à 500 noix de coco. En revanche, sa production baisse sensiblement à compter de l'âge de 50 ans. La récolte peut intervenir sur les fruits verts, dans l'arbre ou par terre si les noix sont mûres.

La récolte du coprah

Pour récolter le coprah*, la noix de coco doit être ouverte d'un coup de sabre d'abattis puis laissée au soleil durant une journée entière. Ainsi, l'amande se détache assez facilement avec un couteau. Puis l'amande est mise à sécher sur des séchoirs jusqu'à la disparition quasi entière de sa teneur en eau. Celle-ci ne doit pas dépasser 6 %. Le coprah contient également 62 à 65 % d'huile. Justement, l'huile obtenue à partir du coprah est riche en acides gras saturés. Du coup, elle est solide à température ambiante.

En Polynésie, l'huile de coprah raffinée, mélangée à la fleur de Tiaré, sert à fabriquer le célèbre monoï. Elle se distingue de l'huile de coco obtenue à partir de l'amande non séchée, qui garde l'odeur caractéristique du coco. L'huile de coco, réputée pour être riche en acides gras, est utilisée dans la fabrication de graisses végétales et de margarines, des savons, des détergents et des cosmétiques.

* l'albumen séché de la noix de coco

Carrefour KENU-IN

DU 01 AVRIL AU 30 AVRIL 2015

MA SÉLECTION PRODUITS BIO

145F

Couscous semi-complet CARREFOUR BIO
Grains moyens.
Le paquet de 500 gr.
Soit le kilo : 290F.
Origine CEE

100% GRATUITE

PLUS D'ÉCONOMIES AVEC VOTRE CARTE DE FIDÉLITÉ CONSO+
Retrouvez toute l'actualité de votre Carte Conso+ sur www.consoplus.nc

Coeurs de palmiers sauvage CARREFOUR BIO
755F
Le pot de 450 ml.
Soit le litre : 1678F
Origine CEE

Moutarde de Dijon CARREFOUR BIO
275F
Le pot de 200 gr.
Soit le kilo : 1375F
Origine CEE

Hachis parmentier CARREFOUR BIO
495F
La barquette de 300 gr.
Soit le kilo : 1650F
Origine CEE

CENTRE COMMERCIAL KENU-IN - KOUTIO LUNDI 9H/20H - MARDI AU JEUDI 8H/20H - VENDREDI AU SAMEDI 7H30/20H - DIMANCHE 8H/13H

Carrefour SDG SA - Affiliée Carrefour Entreprise indépendante - TÉL. : 41.28.27 – Email : serviceclientsqualité@sdg.nc

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

AGIR Carrefour Carrefour BIO

Carrefour

MA SÉLECTION PRODUITS BIO

Edulcorant CARREFOUR BIO
Extrait de stèvia.
Le paquet de 40 sticks.
Origine CEE

345F

Infusion menthe douce et thym CARREFOUR BIO
365F
Le paquet de 30 gr.
Soit le kilo : 12167F
Origine CEE

Son de blé CARREFOUR BIO
495F
Le paquet de 500 gr.
Soit le kilo : 990F
Origine CEE

Petits pains grillés aux céréales biologiques CARREFOUR BIO
285F
Le paquet de 255 gr.
Soit le kilo : 1118F
Origine CEE

Une **GAMME** de produits de qualité...

À PETITS PRIX ...

Guacamole

6 personnes

10 minutes

Facile

Ingrédients

- 2 avocats moyens et mûrs
- 1 brin de coriandre
- 1 piment doux
- 1/2 citron jaune
- 1/2 citron vert
- 1 oignon blanc
- 1 piment de Cayenne

Le petit ✚

Pour conserver votre guacamole, mettez le noyau d'un avocat à l'intérieur. Il se conservera ainsi près de 4 jours au réfrigérateur.

Préparation

Pelez et hachez fin l'oignon, la coriandre et le piment doux.

Écrasez à la fourchette les avocats, versez le jus des citrons pour éviter l'oxydation.

Mélangez le tout.

Coupez finement le piment de Cayenne (ne pas oublier d'enlever les graines) et ajoutez-le au dernier moment dans le guacamole.

Dosez suivant le goût de chacun.

NOUVELLE-CALÉDONIE

CITROËN

— PARTENAIRE OFFICIEL DES CAGOUS —

SÉRIE SPÉCIALE

C-ELYSÉE CALÉDONIA

29 900F/mois* sans apport

Photo non contractuelle. Selon stock disponible - COUP D'OUEST

À partir de 1 695 000F. Existe en BVA et BVM diesel.

www.citroen.nc

*Offre valable en LLD sur 60 mois sur le modèle CITROEN C-ELYSÉE Essence VTI 115 CV BVM au prix de vente TTC de 1 695 000 F CFP. Soit 60 loyers x 29 900 F CFP = 1 794 000 F CFP hors assurance, avec restitution du véhicule à la fin de la période de location. Pour 75 000 km sur 60 mois, et 5 F CFP du kilomètre supplémentaire. Frais de dossier de 15 750 F CFP. Offre réservée aux particuliers valable jusqu'au 31/05/2015. sous réserve d'acceptation du dossier de location par LOCAUTO.

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

ALMAMETO AUTOMOBILES Tél. : 41 40 70

Koné - NC Motors : 46 61 61 / Bourail - Profil pacifique : 46 52 50
Koumac - YC Locations : 99 08 30 / Poindimié - Parkauto : 77 66 29

Gigot d'agneau de 7 heures

6 personnes | 7 heures | Facile

Ingrédients

- 1 gigot ou épaule avec os !
- 5 cl d'huile d'olive
- 2 gros oignons
- 1 tête d'ail en chemise
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette
- 1 branchette de Romarin
- 1 branche de thym
- 1 verre de vin blanc sec

Préparation

Enlever les parties sanguines du gigot si besoin est...
Frotter le gigot avec la fleur de sel et le piment d'Espelette.
Laver, éplucher et tailler les oignons en 4.

Dans une cocotte en fonte (ou un autre plat muni d'un couvercle et allant au four), saisir le gigot sur toutes les faces à l'huile d'olive.
Ajouter les oignons et laisser suer pendant 5 min.
Mouiller avec le vin blanc sec et ajouter l'ail en chemise (avec la peau !), le romarin et le thym.

Déposer le couvercle et enfourner à chaud à 120°C pendant 7 heures en n'oubliant pas d'arroser le gigot ou l'épaule de temps en temps. Laisser reposer la viande 30 minutes avant de la déguster. Passer le jus de cuisson au chinois et le servir à part après un léger dégraissage.

LE GOUVERNEMENT DE LA NOUVELLE-CALÉDONIE

TOUJOURS + CONNECTÉ
TOUJOURS + MOBILE !

Informations, actualités en direct, conférences de presse, événements ponctuels, réunions politiques, vidéos… Où que vous soyez, ne manquez plus aucune actualité du pays avec le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie ; site internet, Facebook, Twitter, application smartphone et même tablette, le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie se met à l'heure du numérique et vous suit partout !

/GouvNC @GouvNC NOUVEAU

www.gouv.nc

GOUVERNEMENT DE LA NOUVELLE-CALÉDONIE

Flan pâtissier à la noix de coco

8 personnes · 40 minutes · Facile

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 90 g de maïzena
- 30 cl de crème entière liquide
- 50 cl de lait de coco
- 20 cl de lait entier
- 120 g de sucre
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf
- 1 gousse de vanille
- 2 c à s de rhum

Le petit ✚

Pour les plus gourmands, à mi cuisson vous pouvez saupoudrer le flan de noix de coco râpée

Préparation

Blanchissez les oeufs avec le sucre. Puis ajoutez la fécule. Mélangez. Versez le lait de coco, le lait, la crème et la vanille (grattez l'intérieur d'une gousse ou utilisez du sucre vanillé). Mélangez.

Versez dans une casserole et faites cuire à feu doux pour que la préparation épaississe. Quand l'ébullition commence, retirez la casserole du feu et ajoutez le rhum.

Préchauffez le four à 180°C ou Th.6.
Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte et versez la préparation dessus.
Enfournez le flan pâtissier durant 20 à 25 minutes.
La surface va brunir un peu. Laissez refroidir après cuisson.

LUTOSA

QUALITY LUTOSA GUARANTEED

www.lutosa.com

NOUMEA SURGELÉS

en vente dans vos magasins habituels

Distribué par Nouméa Surgelés | 2 rue Ampère | DUCOS | T 27 52 80

Carrefour KENU-IN

DU 03 AVRIL AU 19 AVRIL 2015

POUR LA SAISON FRAÎCHE
VOUS AVEZ LE CHOIX
ALORS

PROFITEZ DES OFFRES CONSO +

SUR LES PRODUITS
DE CETTE PAGE

OFFRE CONSO+
1290F*
LE RENDEZ-VOUS FIDELITÉ

PLUS D'ÉCONOMIES AVEC VOTRE CARTE DE FIDÉLITÉ CONSO+
Retrouvez toute l'actualité de votre Carte Conso+ sur www.consoplus.nc

fille

ÉCONOMIE 400F
1690F

Tee-shirt imprimé manches longues COMPLICES
Fille.
100% coton.
2 coloris.
Réf : 515193.
De 2 à 8 ans

garçon

De 2 à 8 ans

Tee-shirt imprimé manches longues COMPLICES
1790F ÉCONOMIE 500F
Garçon.
100% coton.
3 coloris.
Réf : 515138.

garçon

ÉCONOMIE 400F
1690F

Pull-over basic TEX
Garçon.
55% polyester, 30% acrylique et 15% laine.
Coloris assortis.
Réf : 513296.
De 2 à 14 ans

CENTRE COMMERCIAL KENU-IN - KOUTIO LUNDI 9H/20H - MARDI AU JEUDI 8H/20H - VENDREDI AU SAMEDI 7H30/20H - DIMANCHE 8H/13H

Carrefour SDG SA - Affiliée Carrefour Entreprise indépendante - TÉL. : 41.28.27 – Email : serviceclientsqualité@sdg.nc

Tex

garçon

1890F
Pull torsadé avec 3 boutons TEX
Garçon.
55% polyester, 30% acrylique et 15% laine.
Coloris assortis.
Réf : 513294.
De 2 à 14 ans

fille

1290F
Robe unie manches longues TEX
Fille.
50% coton et 50% acrylique.
Coloris assortis.
Réf : 514101.
De 2 à 8 ans

Carrefour

garçon

2890F ÉCONOMIE 500F
Gilet rayé avec capuche TEX
Garçon.
100% acrylique et 100% polyester.
2 coloris.
Réf : 514801.
De 2 à 14 ans

OFFRE CONSO+ LE RENDEZ-VOUS FIDELITE* 2390F*

fille

1690F
Pantalon jean's multipoches COMPLICES
Fille.
98% coton et 2% élasthanne.
Ceinture réglable.
2 coloris.
Réf : 515192.
De 2 à 8 ans

fille

1490F
Pull rayé COMPLICES
Fille.
100% acrylique.
2 coloris.
Réf : 521673.
De 2 à 14 ans

fille

1690F
Gilet rayé COMPLICES
Fille.
100% acrylique.
2 coloris.
Réf : 521674.
De 2 à 14 ans

Mouna
ou brioche de Pâques

P'tit Chef

4 personnes | 40 minutes | difficile

Ingrédients

- 1,2 kg de farine
- 6 oeufs
- 12 cl de rhum
- 300 g de sucre
- 300 g de beurre
- 2 oranges (zeste et jus)
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 60 g de levure de boulanger

Préparation

Préparer le levain avec 1/5 de farine et un peu d'eau (sans faire absorber toute la farine), laisser monter le levain. Quand la farine craquelle, le levain est prêt (environ 1/2 heure).

Pendant ce temps, mélanger les autres ingrédients avec 800 g de farine ; ajouter le levain et bien pétrir cette pâte en rajoutant peu à peu la farine. Si besoin est, ajouter environ 500 g de farine supplémentaire. Il ne faut pas que la pâte soit trop dure ni trop sèche (au besoin se passer un peu d'huile sur les mains). Vous pouvez pétrir cette pâte au mixer pour qu'elle soit plus souple. Quand la pâte est bien pétrie et qu'elle ne colle presque plus, la laisser reposer 3 ou 4 h dans un endroit tiède et la couvrir avec un linge.

Après ce temps de repos, pétrir à nouveau la pâte pour bien chasser l'air sans rajouter de farine. Former des boules de 300 g, laisser reposer jusqu'à ce qu'elles aient doublées de volume (1/2 h environ).
Dorer au jaune d'oeuf. Les enfourner pendant 30 mn environ thermostat 6 ou 175°C.
Vérifier la cuisson à la pointe du couteau.

Nid de Pâques version cupcakes

P'tit Chef

4 personnes | 20 minutes | Facile

Ingrédients

- 100 g de beurre mou
- 115 g de sucre en poudre
- 2 oeufs légèrement battus
- 85 g de farine
- 25 g de cacao en poudre (type VanHoutten)
- des caissettes (ou moules en papier)

Glaçage

- 75 g de beurre mou
- 175 g de sucre glace
- 1 c à s de lait
- Quelques gouttes d'extrait de vanille
- 24 petits oeufs pour décorer

Préparation

Dans un saladier, battez le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez graduellement les oeufs, mélangez bien après chaque ajout. Incorporez la farine et le cacao. Répartissez dans les caissettes, remplissez aux deux tiers, pas plus. Mettez-les au four entre 15 et 20 mn, ils doivent être bien levés et fermes au toucher. Mettez-les à refroidir sur une grille.

Pour le glaçage, mettez le beurre dans un saladier et battez-le pour le rendre mousseux. Ajoutez le sucre glace et le lait ainsi que l'extrait de vanille. Mélangez bien pour que la crème soit lisse.

Quand les cupcakes sont froids, coupez le dessus avec un couteau bien aiguisé si nécessaire. Versez la crème dans une poche munie d'une douille en étoile assez grosse. Déposez un cordon de crème au beurre sur le pourtour de chaque biscuit et déposez 3 petits oeufs au centre. Mettez-les au frais jusqu'au moment de servir.

Wrap au poulet croustillant

P'tit Chef

2 personnes · 20 minutes · Facile

Ingrédients

- 2 petits blancs de poulet
- 60 g de Philadelphia nature
- du guacamole
- 2 tortillas tendres
- 5 tomates cerise
- salade
- chapelure
- 1 oeuf

Le petit +

Vous pouvez rajouter des bouts de poivrons, des concombres…

Amusez-vous !

Préparation

Battez l'œuf, plongez-y les blancs de poulet, puis passez-les dans la chapelure et faites-les rôtir.

Tartinez les tortillas de Philadelphia nature et de guacamole.

Coupez la salade et les tomates et dispersez-les sur le Philadelphia. Dès que le poulet grillé est refroidi, coupez-le et ajoutez-le aux tortillas.

Enroulez les tortillas et savourez !

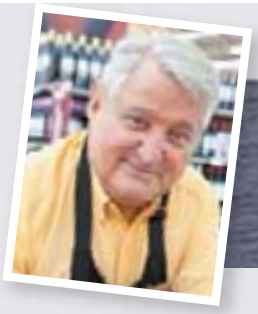
Carrefour KENU-IN

DU 7 AU 26 AVRIL 2015

Freixenet
Mia
75 cl
1595F
soit le litre : 2127F

2015 La FOIRE aux Vins

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Édito

2015, la Foire Aux Vins Carrefour.

“Vous proposer la plus belle foire aux vins, c’est, cette année encore, notre ambition. Des centaines de dégustations réalisées par nos experts, des rencontres avec les vignerons de toutes appellations, une sélection inédite de vins du monde, et bien sûr des offres exceptionnelles…

Voici en quelques mots la ***Foire aux Vins***

Alors laissez-vous guider et n’hésitez pas à demander conseil auprès de nos vendeurs experts en magasin.

Très bonne dégustation.”

Gérard A.
Expert Vins Carrefour

7 REPÈRES POUR MIEUX VOUS GUIDER :

Les notes de «La Revue du Vin de France»

Les médailles

OR ARGENT BRONZE

Les mentions or, argent, bronze signalent chaque vin distingué dans un concours.

Les conseils de garde

Peut être conservé | Prêt à servir | À conserver en cave

Ma sélection

Vous proposer tout au long du catalogue des vins au rapport qualité prix optimal.

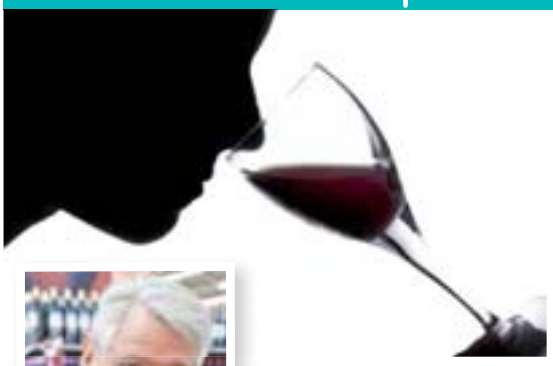
Ma découverte

Vous faire découvrir nos trouvailles à travers l’exploration des différentes appellations de France.

Les quantités disponibles

Dans la limite des stocks disponible, tous les vins et champagnes sont de contenance 75 cl sauf mentions spécifiques.
Tous les vins présentés dans ce catalogue sont. des A.O.C (Appellation d’Origine Contôlée). sauf mentions spécifiques.

Les conseils avisés de notre expert



Alain Gérard
Oenologue présent durant Toute la durée de la Foire aux Vins. Pour vous conseiller.

En cette nouvelle saison, nous souhaitons partager avec vous la fraîcheur des nouvelles saveurs des vins de printemps, mais aussi vous faire découvrir quelques perles rares. Afin de vous garantir une qualité constante, nous avons développé des partenariats durables avec plusieurs producteurs. Nous avons également demandé à un jury d'experts indépendants, « La Revue du Vin de France » de passer au crible notre sélection afin d'être certains de vous proposer les meilleurs vins au meilleur prix.

Enfin, nous vous recommandons chaudement les vins qui nous ont véritablement conquis cette année. Bonne dégustation !

« Voilà bientôt deux siècles que la famille Jaboulet partage la même passion pour la Vallée du Rhône, chargée d'histoire, riche de terroirs, d'hommes et de vins exceptionnels. Le respect des hommes et de la vigne, le savoir-faire de la vinification, l'art de l'assemblage et de l'élevage sont les garants de la qualité de nos vins. »

2095F
Soit le litre : 2793f
Vallée du Rhône
Vacqueyras "Les Cyprès" 2011

2995F
Soit le litre : 3993f
Vallée du Rhône
Saint-Joseph "Le grand Pompée" 2012

1995F
Soit le litre : 2660f
Vallée du Rhône
Beaumes-de-Venise "Le Paradou" 2011

2895F
Soit le litre : 3860f
Vallée du Rhône
Gigondas "Pierre Aiguille" 2011

1390F
Soit le litre : 1853f
Vallée du Rhône
Côtes du Rhône "Secret de Famille" 2012

1495F
Soit le litre : 1993f
Vallée du Rhône
Viognier "Secret de Famille" 2013

La Cave D'AUGUSTIN FLORENT

1095F
Soit le litre : 1460f

Alsace
Alsace Gewurztraminer
La Cave d'Augustin Florent
2013

750F
Soit le litre : 1000f

Val de Loire
Muscadet
Sèvre-et-Maine sur Lie
La Cave
d'Augustin Florent
2013

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 13/20

BRONZE Paris 2014

1350F
Soit le litre : 1800f

Bourgogne
Montagny
La Cave
d'Augustin Florent
2011

ARGENT Mâcon 2013

750F
Soit le litre : 1000f

Provence/Corse
Côtes-de-Provence
La Cave
d'Augustin Florent
2013

650F
Soit le litre : 866,7f

Val de Loire
Cabernet d'Anjou
La Cave
d'Augustin Florent
2013

590F
Soit le litre : 786,7f

Vallée du Rhône
Côtes du Rhône
«Les Pierrasques»
La Cave
d'Augustin Florent
2013

695F
Soit le litre : 926,7f

Sud-Ouest
Madiran
La Cave
d'Augustin Florent
2011

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 13,5/20

BRONZE Castelsarrasin 2013

1195F
Soit le litre : 1593,3f

Bordeaux
Montagne
Saint-Émilion
La Cave
d'Augustin Florent
2013

Bordeaux

Ma sélection

Alain Gérard

D'un joli jaune doré, ce vin, vif et soyeux, évoque fruits exotiques et agrumes en bouche. Sa fraîcheur et son croquant accompagnent apéritifs, rôti de porc à l'ananas et salade de poires caramélisées.

2450F
Soit le litre : 3266,7f

Bordeaux
Loupiac
Château du Cros
2011

La Revue du vin de France 15,5/20
Argent Paris 2013

1290F
soit le litre : 1720F.

La Revue du vin de France 14/20
Or Bordeaux 2013

Bordeaux
Sainte Croix du Mont
Château de Bern «Cuvée Louison»
2010

850F
Soit le litre : 1133,3f

Bordeaux
Bordeaux
Château
Montfollet Le Valentin
2013

La Revue du vin de France 14/20

895F
Soit le litre : 1193,3f

Bordeaux
Bordeaux
Château
Le Mayne Turon
2012

La Revue du vin de France 13/20
Or Paris 2013

865F
Soit le litre : 1153,3f

Bordeaux
Entre-Deux-Mers
Cuvée Hortense
Prestige
2013

La Revue du vin de France 13,5/20

890F
Soit le litre : 1186,7f

Bordeaux
Bordeaux
Excellence
du Château
de L'Orangerie
2011

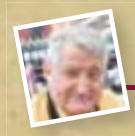
Le Guide des 97 4 étoiles

720F
Soit le litre : 960f

Bordeaux
Bordeaux
Château
Guillebot Plaisance
2013

Argent Paris 2014

Ma sélection



Alain Gérard

Pourpre brillant
dans le verre,
il déploie des arômes intenses
de cerise, cacao et cuir. Souple,
aux saveurs de fruits noirs,
d'amande et de vanille,
long et harmonieux
en bouche, ce millésime
trouve un bel équilibre
sur un civet de lièvre
ou une volaille rôtie.

990F
Soit le litre : 1320f

Bordeaux
Bordeaux
Château
La Rose du Pin
2011

La Revue du vin de France 13/20
Or Bordeaux 2013

1195F
soit le litre : 1593,3F.

La Revue du vin de France 13,5/20
Argent Lyon 2014

1350F
Soit le litre : 1800f

Bordeaux
Bordeaux Supérieur
Château
Fleur Haut Gaussens
2009

La Revue du vin de France 15,5/20

975F
Soit le litre : 1300f

Bordeaux
Bordeaux Supérieur
Château Materre
2012

La Revue du vin de France 14,5/20

975F
Soit le litre : 1300f

Bordeaux
Bordeaux Supérieur
Château Domi-Cours
2009

1295F
Soit le litre : 1726,7f

Bordeaux
Bordeaux Supérieur
Château Grossombre
de Saint-Joseph
2010

Or Bordeaux 2013
Le Guide Hachette des Vins 2013

1095F
Soit le litre : 1460f

Bordeaux
Bordeaux Supérieur
Château Bel Air
2009

Or Paris 2011

1695F
Soit le litre : 2260f

Bordeaux
Bordeaux Supérieur
Château Pey La Tour
Réserve Vieilles Vignes
2010

Or Bruxelles 2013

Bordeaux
Côtes de Bourg
Les Tours de Laroche
2013

Bordeaux

Ma sélection

1695F
Soit le litre : 2260f

Bordeaux
Médoc
Cru Bourgeois
Chateau Blaignan
2011

La Revue du Vin de France 14,5/20
Argent Bruxelles 2013
Or

2095F
Soit le litre : 2793,3f

Bordeaux
Haut-Médoc
Cru Bourgeois
Château du Taillan
2010

La Revue du Vin de France 15/20
Argent Paris 2013

1995F
Soit le litre : 2660f

Bordeaux
Médoc
Cru Bourgeois
Château Greysac
2010

1590F
Soit le litre : 2120f

Bordeaux
Listrac-Médoc
Closerie
De Seneilhan
2009

Alain Gérard

Couleur pourpre intense.
Le nez d'une grande complexité, révèle des arômes de fruits noirs avec des notes épicées.
Une finale joliment boisée.
La bouche, ronde et onctueuse, est puissante avec une finale persistante. A boire sur une viande rouge ou blanche.

2795F
Soit le litre : 3726,7f

Bordeaux
Blaye
Château Monfollet
Pegase
2012

Coup de cœur Le Guide Hachette des vins 2014

1350F
Soit le litre : 1800f

Bordeaux
Graves
Grand Vin du Château
Pontet Reynaud
2011

La Revue du Vin de France 15/20
Bronze Challenge international 2012

1490F
Soit le litre : 1986,7f

Bordeaux
Lussac Saint-Émilion
Vieux Château
Chambeau
2010

La Revue du Vin de France 14,5/20
Argent Bruxelles 2012

2595F
soit le litre : 3460F.

Bordeaux
Saint-Émilion
Grand Cru
Château Puy Mouton
2010

La Revue du Vin de France 15,5/20
Argent Bruxelles 2013

LES MAGNUMS

Le magnum (1,5 L) contient le double d'une bouteille. Le vin y subit une oxydation minimale (le diamètre du goulot est le même dans les deux cas).
Il y vieillit plus lentement. À conditions de conservation identiques, on peut donc le garder plus longtemps.
C'est le format idéal pour se souvenir des jours heureux et les fêter.

1

1 6590F
Soit le litre : 4393,3f

Bordeaux
Saint-Émilion
Grand Cru Classé
Château Fombrauge
2012
6 bouteilles

4995F
soit le litre : 3330F.

2 6495F
Soit le litre : 4330f

Bordeaux
Médoc
Cru Bourgeois
Château Rollan de By
2012
12 bouteilles

1895F
Soit le litre : 1263,3f

Bordeaux
Bordeaux Supérieur
Château Picon
2013

3790F
soit le litre : 2526,7F.

Bordeaux
Haut-Médoc
Cru Bourgeois
Château
Larose-
Trintaudon
2012

2

Or
Paris 2014

1920F
Soit le litre : 1280f

Bordeaux
Côtes de Bordeaux
Château Haut-Lalande
2012

Bordeaux
Saint-Emilion
Grand-Cru
Château du
Vieux-Guinot
2010

Or
Paris 2014

LES CAISSES EN BOIS

Pour conserver vos vins pendant plusieurs années, vous pouvez maintenir votre caisse en bois fermée, elle garde les vins à l'abri de la lumière. Utile esthétique, elle est également une bonne idée cadeau.

1295F
Soit le litre : 1726,7f

Bordeaux
Graves de Vayres
Château Lesparre
2010

ARGENT Bordeaux 2012 — LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2013

895F
Soit le litre : 1193,3f

Bordeaux
Blaye
Côtes de Bordeaux
Château Haut Lalande
2012

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 13,5/20

895F
Soit le litre : 1193,3f

Bordeaux
Bordeaux
Château Les Bories
2013

Or Paris 2014

1250F
Soit le litre : 1666,7f

Bordeaux
Cadillac
Côtes de Bordeaux
Château La Rame
2011

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 14,5/20

1195F
Soit le litre : 1593,3f

Bordeaux
Bordeaux
Lussac Saint-Émilion
Château Villadière
2013

1795F
Soit le litre : 2393,3f

Bordeaux
Pessac-Léognan
La Terrasse
de La Garde
2012

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 13,5/20

1450F
Soit le litre : 1933,3f

Bordeaux
Médoc
Château
Le Genestras
2010

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 15/20 — Or Gilbert & Gaillard 2013 — BRONZE Bordeaux 2012

1795F
Soit le litre : 2393,3f

Bordeaux
Saint-Émilion
Grand Cru
Grande Arche
2012

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 14/20 — ARGENT Paris 2014

Nos Grands Vins

SAUTERNES *Blanc*

Château Tuyttens 2011	2750F	Soit le litre : 3666,7F

PESSAC-LÉOGNAN *Blanc*

Château Cruzeau 2010	2150F	Soit le litre : 2866,7F
Château Carbonnieux 2012	4995F	Soit le litre : 6660,0F
Château Bouscaut 2012	4995F	Soit le litre : 6660,0F
Château I de La Louvière 2011	2595F	Soit le litre : 3460,0F

PESSAC-LÉOGNAN

Château Larrivet Haut Brion 2012	4395F	Soit le litre : 5860,0F
Château Carbonnieux 2012	4650F	Soit le litre : 6200,0F
Château La Louvière 2010	4250F	Soit le litre : 5666,7F

FRONSAC

Château La Vieille Cure 2011	3250F	Soit le litre : 4333,3F

SAINT-JULIEN

Château Sarget de Gruaud Larose 2012	3295F	Soit le litre : 4393,3F
Château Pavillon de Glana 2012	2750F	Soit le litre : 3666,7F
Château Talbot 2011	6995F	Soit le litre : 9326,7F

POMEROL

Château Bel Air 2011	3250F	Soit le litre : 4333,3F
Château La Pointe 2011	5190F	Soit le litre : 6920,0F

HAUT-MÉDOC

Château Citran 2012	2295F	Soit le litre : 3060,0F
Château La Demoiselle de Sociando Mallet 2012	2695F	Soit le litre : 3593,3F
Château La Tour Carnet 2012	4195F	Soit le litre : 5593,3F
Château Haut Médoc de Giscours 2009	2650F	Soit le litre : 3533,3F
Château l'Héritage de Chasse Spleen 2012	2650F	Soit le litre : 3533,3F

MOULIS EN MÉDOC

Château Maucaillou 2012	2995F	Soit le litre : 3993,3F

MARGAUX

Château La Tour de Mons 2012	2895F	Soit le litre : 3860,0F
Château Marsac Séguineau 2012	2890F	Soit le litre : 3853,3F
Château La Sirène de Giscours 2012	3250F	Soit le litre : 4333,3F
Château Les Hauts du Tertre 2011	3350F	Soit le litre : 4466,7F
Château Cantenac Brown 2012	6250F	Soit le litre : 8333,3F

PAUILLAC

Château Lacoste Borie 2011	3250F	Soit le litre : 4333,3F
Château d'Armailhac 2012	5995F	Soit le litre : 7993,3F

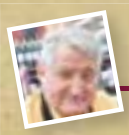
SAINT-ESTÉPHE

Château Tour de Pez 2012	2695F	Soit le litre : 3593,3F
Château Meney 2008	3995F	Soit le litre : 5326,7F

SAINT-ÉMILION Grand Cru

Château Fombrauge 2012	3295F	Soit le litre : 4393,3F
Château La Dominique 2011	5395F	Soit le litre : 7193,3F
Château Dassault 2012	4690F	Soit le litre : 6253,3F

Ma sélection



Alain Gérard

Vin qui sait retenir l'attention par sa teinte sombre comme par son bouquet, qui joue sur les notes de cerise et de pruneau. Souple et puissant à l'attaque, le palais s'appuie sur des tanins fermes, joliment enveloppés par un boisé mettant le fruit en valeur.
- 100% Cabernet Sauvignon.
Accompagne des pigeons, du cerf, un magret de canard.

1995F
Soit le litre : 2660f

Bordeaux
Listrac-Médoc
La Tonnelle
du Château Fonreaud
2006

795F
soit le litre : 1060F.

Bordeaux
Bordeaux
Calvet
Réserve des Princes
2013

995F
Soit le litre : 1327f

Bordeaux
Blaye
Côtes de Bordeaux
Château
La Croix Picard
2011

Or
Vinalies 2013

895F
Soit le litre : 1193f

Bordeaux
Bordeaux
Château Grand Plantey
2011

920F
Soit le litre : 1227f

Bordeaux
Bordeaux
Château Clairval
2010

Or
Bordeaux 2011

920F
Soit le litre : 1227f

Bordeaux
Bordeaux
Château Finet
2012
Élevé en fût de chêne.

Or
Bordeaux 2013

995F
Soit le litre : 1327f

Bordeaux
Bordeaux
Château
La Coudraie
2011

Or
Gilbert & Gaillard 2013

895F
Soit le litre : 1193f

Bordeaux
Bordeaux
Château
Haut Maginet
2012

Or
Gilbert & Gaillard 2013

Les Valeurs Sûres

Carrefour

Ma sélection

Alain Gérard

Jolie robe de couleur rubis, le nez est marqué par des arômes de fruits rouges murs et acidulés : mûre, cassis. La bouche est souple, ronde et légèrement acidulée, avec d'agréable saveurs poivrées qui persistent en final. Accompagne une côte de boeuf, de la charcuterie Espagnol, bourguignon.
- 70% Merlot (pour la rondeur et le corps).
- 20% Cabernet Sauvignon (richesse et tanin.
- 10% Cabernet Franc (souplesse et finesse).

895F
Soit le litre : 1193f

Bordeaux
Bordeaux
Château
Tour de Bellegarde
2012

Or
Paris 2013

2250F
Soit le litre : 3000f

Bordeaux
Saint-Estèphe
Château
Franc Coutelin
2010

650F
Soit le litre : 867f

Vallée du Rhône
Côtes du Rhône
Cellier des Dauphins
Merlot-Grenache

795F
Soit le litre : 1060f

Vallée du Rhône
Côtes du Rhône
Cellier des Dauphins
Prestige
2012

995F
Soit le litre : 1327f

Bordeaux
Bordeaux
Château
de Bonhoste
2009

ARGENT
Paris

660F
Soit le litre : 880f

Vin de Pays de l'Aude
Merlot
Cabernet Sauvignon
Les Confréries

1095F
Soit le litre : 1460f

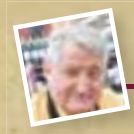
Pays d'Oc
Syrah-
Grenache-Cinsault
Domaine de Tholomies
La Chapelle
2012

850F
soit le litre : 1133F.

Bordeaux
Yvecourt
2012

Or
Bordeaux 2013

Ma sélection



Alain Gérard

Sous sa robe claire, or pâle ou or vert, ce blanc exprime un nez très frais, vif et minéral, aux arômes de pomme verte et de citron ponctués par des notes de tilleul, de menthe et d'acacia. Au palais, ses arômes gardent leur fraîcheur.
La bouche est longue et d'une parfaite finesse. Ce Chablis sera idéal sur des terrines, des asperges ou encore des currys ou autres plats tandoori.

2850F
Soit le litre : 3800f

Bourgogne
Chablis Premier Cru
«Côte de Jouan»
Verget
2009

La Revue du vin de France 15/20

1595F
soit le litre : 2126,7F.

La Revue du vin de France 13/20

Jura/Savoie
Arbois
Savagnin
Auguste Pirou
2010

3150F
Soit le litre : 4200f

Bourgogne
Pouilly-Fuissé
Verget
«Terres de Pierres»
2013

La Revue du vin de France 16/20

1295F
Soit le litre : 1726,7f

Bourgogne
Mâcon Uchizy
Domaine
Raphaël Sallet
2013

Argent Paris 2014

2290F
Soit le litre : 3053,3f

Bourgogne
Saint-Romain
Louis Chavy
2011

La Revue du vin de France 13,5/20

3295F
Soit le litre : 5314,5f

Jura/Savoie
Vin Jaune
La Roche
Fendue Fruitière
Vinicole de Voiteur
2006
62 cl

2995F
Soit le litre : 7986,7f

Jura/Savoie
Côtes du Jura
Vin de Paille
Auguste Pirou
2009
37,5 cl

La Revue du vin de France 13/20 — Argent Mâcon 2013

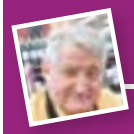
1895F
Soit le litre : 2526,7f

Jura/Savoie
Côtes-du-Jura
Les Sarres
Chardonnay
«Jean Rijckaert»
2011

La Revue du vin de France 14/20

Bourgogne Jura/Savoie

Ma sélection



Alain Gérard

Ce vin à la robe d'un rouge grenat brillant. Offre un nez de fruits noirs, associé à des notes de fumé et de vanille. La bouche est concentrée, avec des tanins soyeux et élégants, à la finale longue et enveloppée de fruits noirs. Idéal sur une entrecôte grillée ou encore un tournedos Rossini.

4150F
Soit le litre : 5533,3f

Bourgogne
Pommard
Bouchard Père & Fils
2011

La Revue du Vin de France 15/20

2295F
Soit le litre : 3060f

Bourgogne
Hautes-Côtes de Nuits
Aurélien Verdet
2013
12 bouteilles

1495F
Soit le litre : 1993,3f

Bourgogne
Hautes-Côtes de Beaune
Jean Bouchard
2011

La Revue du Vin de France 13/20
Or Gilbert & Gaillard 2013

1750F
Soit le litre : 2333,3f

Bourgogne
Givry
Domaine des Pierres Sauvages
2012

2495F
Soit le litre : 3326,7f

Bourgogne
Savigny-Les-Beaune
Bouchard Père & Fils
2011

La Revue du Vin de France 14/20

1290F
Soit le litre : 1720f

Bourgogne
Bourgogne Côte Chalonnaise
Cave de Bissey
2012

2595F
Soit le litre : 3460f

Bourgogne
Mercurey Premier Cru
Château de Santenay
«Les Puillets»
2011

Or Burgondia 2013

1095F
soit le litre :1460F.

Bourgogne
Mâcon-Azé
Domaine Paire
2012

Beaujolais

Ma sélection

Alain Gérard

Ce vin rouge rubis offre un nez de petites baies noires telles que la mûre ou la myrtille mais aussi de la groseille.
La bouche tout de fruits est charnue avec une bonne longueur. Appréciable à l'apéritif pour sa fraîcheur et sa légèreté.

1795F
Soit le litre : 2393,3f

Beaujolais
Brouilly
Château de La Chaize
2012

850F
soit le litre : 1133,3F.

Or
Paris 2012

Beaujolais
Beaujolais-Villages
Sélection du Baron de La Vauxonne
Cave du Château des Loges
2011

1295F
Soit le litre : 1726,7f

Beaujolais
Moulin-à-Vent
Cuvée Tradition Vieilles Vignes
Arnaud Aucoeur
2012

La Revue du vin de France 14,5/20

Le Guide Hachette des Vins 2014

1295F
Soit le litre : 1726,7f

Beaujolais
Morgon
Terre de Roches
Arnaud Aucoeur
2013

La Revue du vin de France 15/20

Argent
Prix Excellence Concours Des Grands Vins du Beaujolais 2014

1295F
Soit le litre : 1726,7f

Beaujolais
Saint-Amour
«Vieilles Vignes»
de tout Coeur
Arnaud Aucoeur
2013

La Revue du vin de France 13/20

1095F
Soit le litre : 1460f

Beaujolais
Juliénas
Pénombre
2013

1095F
Soit le litre : 1460f

Beaujolais
Fleurie
Domaine des Loges
«Cave du Château des Loges»
2012

La Revue du vin de France 13/20

Or
Mâcon 2013

1195F
Soit le litre : 1593,3f

Beaujolais
Chiroubles
Domaine des Générations
«Vieilles Vignes»
2013

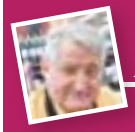
La Revue du vin de France 14/20

Or
Concours international du Gamay 2014

Vallée Du Rhône

Ma sélection

Carrefour



Alain Gérard

Ce vin plein de soleil confirme son caractère d'année en année. Le nez de fruits mûrs et d'épices aux notes florales est séduisant. En bouche, on découvre une texture douce, soutenue par des tanins fins. Un plaisir intense avec une daube provençale, un porc aux pruneaux ou un steak au poivre.

1195F
Soit le litre : 1593,3f

Vallée du Rhône
Saint-Joseph
l'Esprit Cave
Saint Ronain
2011

3295F
Soit le litre : 4393,3f

Vallée du Rhône
Côte-Rôtie
La Croix de la Perrière
2013

2050F
Soit le litre : 2733,3f

Vallée du Rhône
Gigondas
Les Roches
de la Perrière
2013

La Revue du vin de France
14,5/20

950F
Soit le litre : 1266,7f

Vallée du Rhône
Côtes du Rhône
Dauvergne Ranvier
«Vin Gourmand»
2013

3895F
Soit le litre : 5193,3f

Vallée du Rhône
Cornas
«Les Méjeans»
Jean-Luc Colombo
2012

La Revue du vin de France
14/20

1450F
Soit le litre : 1933,3f

Vallée du Rhône
Tavel
Domaine Maby
«Les Petites
Vignes»
2013

La Revue du vin de France
15,5/20

1650F
Soit le litre : 2200f

Vallée du Rhône
Crozes Hermitage
Domaine
Michel Poinard
«Les Saviaux»
2012

2650F
soit le litre : 3533,3F.

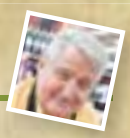
Vallée du Rhône
Châteauneuf-du-Pape
Domaine de Pignan
«Reflets de France»
2013

La Revue du vin de France
14,5/20

Sud-Ouest

Ma sélection

Alain Gérard



Un vin doux aux reflets jaunes, d'une grande richesse aromatique d'orange, caramel et fruits secs avec de notes fumées.
Sa fraîcheur surprenante est un régal en apéritif avec des rillettes ou en digestif.

1895F
Soit le litre : 2526,7f
Sud-Ouest
Jurançon
Clos Guirouilh
2011

La Revue du vin de France 14,5/20

795F
soit le litre : 1060F.

La Revue du vin de France 14/20

Le Guide Hachette des Vins 2014 ★★

960F
Soit le litre : 1280f
Sud-Ouest
Buzet
Roches d'Hillac
2011

Or Paris 2012

950F
Soit le litre : 1266,7f
Sud-Ouest
Buzet
Roches d'Hillac
2013
Rosé

1350F
Soit le litre : 1800f
Sud-Ouest
Monbazillac
Château
de la Verdaugie
2013

990F
Soit le litre : 1320f
Sud-Ouest
Fronton
Château Baudare
«Perle Noire»
2011

La Revue du vin de France 15/20

Argent Concours des Vins du Sud-Ouest de Castelsarrasin 2012

Le Guide Hachette des Vins 2014 ★

795F
Soit le litre : 1060f
Sud-Ouest
Madiran
Domaine de Monblanc
2010

Le Guide Hachette des Vins 2013

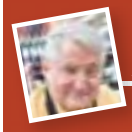
1450F
Soit le litre : 1933,3f
Sud-Ouest
Saint-Mont
Domaine
La Vendôme
2010

Le Guide Hachette des Vins 2013

Sud-Ouest
Cahors
Château Laur
«Cuvée Prestige»
2011

Languedoc Roussillon

Ma sélection



Alain Gérard

Ce vin de charme présente une robe grenat à reflets violacés et un nez puissant de fruits rouges sur une finale épicée. La bouche est équilibrée, ample, gourmande aux arômes de violette, réglisse et fruits rouges mûrs. Il se déguste avec une viande blanche grillée, du lapin ou une ratatouille.

1295F
Soit le litre : 1726,7f

Languedoc-Roussillon
Languedoc
Pic Saint-Loup
Domaine
de Villeneuve
«La Muse»
2013

La Revue du vin de France 13/20

895F
Soit le litre : 1193,3f

Languedoc-Roussillon
Languedoc
Picpoul de Pinet
Ormarine
2013

La Revue du vin de France 13,5/20
Argent Vinalies 2014

795F
Soit le litre : 1060f

Languedoc-Roussillon
Faugères
Mas Olivier
«Grande Réserve»
2012

La Revue du vin de France 13,5/20
Or Paris 2014

895F
Soit le litre : 1193,3f

Languedoc-Roussillon
Coteaux du Languedoc
Chemin des Olivettes
2013

La Revue du vin de France 16/20
Argent Féminalise 2014

695F
Soit le litre : 926,7f

Languedoc-Roussillon
Coteaux du Languedoc
Chemin des Olivettes
Rosé
2013

1250F
Soit le litre : 1666,7f

Languedoc-Roussillon
Languedoc
Hecht & Bannier Bio
2013

La Revue du vin de France 16/20

1350F
Soit le litre : 1800f

Languedoc-Roussillon
Saint-Chinian-Roquebrun
«Les Fiefs de Campredon»
2012

La Revue du vin de France 15/20
Or Paris 2014

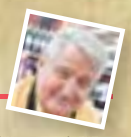
895F
soit le litre : 1193,3F.

Languedoc-Roussillon
Corbières
Château Ollieux
Romanis
«Cuvée Florence»
2013

La Revue du vin de France 14/20
Argent Concours interprofessionnel Corbières 2014

Provence/corse
Val de Loire

Ma sélection



Alain Gérard

Bouteille carrée splendide et unique.
Une robe saumonée et lumineuse.
Nez fin et élégant dominé par la pêche, le brugnon, l'amande, relevé d'une pointe de groseille et de fraise.
En bouche, le vin est suave, enveloppant, à la fois frais et gourmand.
Finale longue et savoureuse sur une tonalité de pêche de vigne.

1395F
Soit le litre : 1860f

Provence/Corse
Côtes de Provence
Berne
«Grande Récolte»
2013

La Revue du vin de France 14/20

695F
soit le litre : 926,7F.

Val de Loire
Côtes de Duras
Secret de Berticot
2013

995F
Soit le litre : 1326,7f

Provence/Corse
Côtes de Provence
Château Reillanne
«Grande Réserve»
2013

La Revue du vin de France 13,5/20

1175F
Soit le litre : 1566,7f

Provence/Corse
Corse
Domaine
de Terra Vecchia
2013

La Revue du vin de France 14/20 — Or Paris 2014

895F
Soit le litre : 1193,3f

Provence/Corse
Coteaux
d'Aix-en-Provence
Château
Saint Hippolyte
2013

795F
Soit le litre : 1060f

Val de Loire
Cabernet d'Anjou
Domaine
des Trottières
2013

Argent Vignerons indépendants 2014

895F
Soit le litre : 1193,3f

Val de Loire
Fiefs Vendéens Mareuil
Vignes des loups
"Terra Vitis"
2013

Val de Loire

Ma sélection

1170F
Soit le litre : 1560f

Val de Loire
Saint-Nicolas de Bourgueil
Domaine Claurenou
2013

La Revue du Vin de France 13/20

830F
Soit le litre : 1106,7f

Val de Loire
Anjou
Château du Fresne
2012

Le Guide Hachette des Vins 2014

795F
Soit le litre : 1060f

Val de Loire
Saumur
Château de Montguérêt
2013

795F
Soit le litre : 1060f

Val de Loire
Chinon
Le Futreau
2013

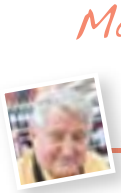
1150F
Soit le litre : 1533,3f

Val de Loire
Saumur Champigny
Les Marnes
2013

1595F
Soit le litre : 2126,7f

Val de Loire
Touraine Gamay
"Premières Vendanges"
Henri Marionnet
2013

La Revue du Vin de France 14/20



Alain Gérard

Ce vin à la robe rubis foncé offre un nez intense sur les fruits rouges et noirs. La bouche, souple et racée, se termine sur des tanins très fins. À accompagner avec une belle viande rouge.

985F
Soit le litre : 1313,3f

Val de Loire
Fiefs Vendéens
Mareuil
Vigne des Loups
2013

1195F
soit le litre : 1593,3F.

Val de Loire
Saumur-Champigny
Domaine des Hauts de Sanziers
2013

Argent Angers 2014

Val de Loire

Ma sélection

Alain Gérard

La robe d'or paille et un nez frais annoncent toute la fraîcheur du millésime. Les arômes de poire et de figue se confirment en bouche. Un régal à l'apéritif ou sur des toasts de foie gras.

1395F
Soit le litre : 1860f
Val de Loire
Coteaux du Layon
La Roche Saint Aens
Cuvée Prestige
Vignoble Pin
2013

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 13/20
BRONZE Angers 2014

895F
soit le litre : 1193,3F.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 14/20
LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2014 ★
ARGENT Liger 2013
BRONZE Feminalise 2013

1395F
Soit le litre : 1860f
Val de Loire
Pouilly-Fumé
Les Dorées
2013

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 14/20

1495F
Soit le litre : 1993,3f
Val de Loire
Menetou-Salon
Jean Gadoin
2013

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 14/20

695F
Soit le litre : 926,7f
Val de Loire
Muscadet
Sèvre-et-Maine
sur Lie
Poiron Dabin
«Cuvée
des Vieilles Vignes»
2013

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 13,5/20

975F
Soit le litre : 1300f
Val de Loire
Cheverny
Cuvée Renaissance
2013

ARGENT Liger 2014

1995F
Soit le litre : 2660f
Val de Loire
Sancerre
Domaine
Fouassier
«La Pierre
Blanche »
2013

890F
Soit le litre : 1186,7f
Val de Loire
Touraine
Sauvignon
Château
de La Roche
2013

Or Interloire 2014

985F
Soit le litre : 1313,3f
Val de Loire
Fiefs Vendéens
Mareuil
Vigne des Loups
2013

Val de Loire
Vin de Pays du Val de Loire
Chardonnay
Domaine Petit Château
«Cuvée Prestige»
2012

Alsace

Carrefour

720F
Soit le litre : 960f

Alsace
Alsace Edelzwicker
Arthur Metz
«Sélection»
2013

785F
Soit le litre : 1046,7f

Alsace
Alsace Sylvaner
Henri Ehrhart
Réserve Particulière
2013

La Revue du Vin de France 14/20 — Or Lyon 2014

1350F
Soit le litre :1800f

Alsace
Alsace
Gewurztraminer
Henri Ehrhart
Réserve Particulière
2013

La Revue du Vin de France 13,5/20 — Or Mâcon 2014

995F
Soit le litre : 1326,7f

Alsace
Alsace Pinot Gris
Henri Ehrhart
Réserve Particulière
2013

Or Paris 2014

1350F
Soit le litre : 1800f

Alsace
Alsace Pinot blanc
Jean Becker Bio
2013

La Revue du Vin de France 13/20

2795F
Soit le litre : 3726,7f

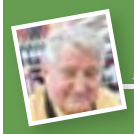
Alsace
Alsace Riesling
Trimbach
2011

La Revue du Vin de France 14,5/20

1195F
Soit le litre : 1593,3f

Alsace
Alsace Pinot Noir
Wolfberger
2013

Ma sélection



Alain Gérard

Robe dorée.
Nez exotique et épicé pour ce joli vin d'Alsace. La bouche, très typique du cépage Gewurztraminer, est bien équilibrée et fine. Ce vin, fringuant sur le palais, est parfait à l'apéritif ou associé à un plat épicé comme le curry d'agneau.

2895F
Soit le litre : 3860f

Alsace
Alsace Gewurztraminer
Vendanges Tardives
Wolfberger
2011

La Revue du Vin de France 14/20

875F
soit le litre : 1166,7F.

Or Paris 2014

Alsace
Alsace Riesling
Cattin Frères
2013

VINS du MONDE

1595F
Soit le litre : 2126,7f

Italie
Piccini
Chianti Classico
Reserva
2008

1295F
Soit le litre : 1726,7f

Argentine
Mendoza
Malbec
Antisto
2012

995F
Soit le litre : 1326,7f

Argentine
Mendoza
Aries
Bernard
Magrez
2013

995F
Soit le litre : 1326,7f

Argentine
Trivento
Tribu
Cabernet
Sauvignon
2013

1995F
Soit le litre : 2660f

Portugal
Altano
Douro
2012

1150F
Soit le litre : 1533,3f

Australie
Yellow Tail
cabernet-
sauvignon
2013

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
15/20

1150F
Soit le litre : 1533,3f

Australie
Yellow Tail
Shiraz
2013

1150F
Soit le litre : 1533,3f

Australie
Yellow Tail
Chardonnay
2013

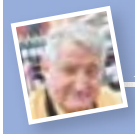
2395F
Soit le litre : 4790f

Hongrie
Château
Ladiva Aszu
3 Puttonyos
2010
50 cl

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
13,5/20

Nouvelle-Zélande

Ma sélection



Alain Gérard

1150F
Soit le litre : 1533,3f
NELLE Zélande
Wairau River
Marlborough
Pinot Gris
2014

1150F
Soit le litre : 1533,3f
NELLE Zélande
Wairau River
Marlborough
Riesling
2014

1395F
Soit le litre : 1860f
NELLE Zélande
Crab Farm
Hawkes Bay
Chardonnay
2013

1395F
Soit le litre : 1860f
NELLE Zélande
Crab Farm
Hawkes Bay
Sauvignon blanc
2013

1395F
Soit le litre : 1860f
NELLE Zélande
Mont Riley
Marlborough
Chardonnay
2014

1295F
Soit le litre : 1726,7f
NELLE Zélande
Allan Scott
Marlborough
Pinot Gris
2014

1295F
Soit le litre : 1726,7f
NELLE Zélande
Allan Scott
Marlborough
Riesling
2014

1295F
Soit le litre : 1726,7f
NELLE Zélande
Allan Scott
Marlborough
Pinot Noir rosé
2013

1250F
soit le litre : 1666,7F.

NELLE Zélande
Allan Scott
Hawkes Bay
Chardonnay
2014

Sélection
2015
à offrir et à déguster

À la découverte du monde des Whiskies

6995F
soit le litre : 9992,9F.

Japon
blended malt whisky
Nikka Taketsuru
Non âge
70cl.
43% vol.

Mariage des deux single mats Nikka,
le Taketsuru allie le caractère affirmé de Yoichi à l'élégance et la précision de Miyagikyo.
A la fois masculin et féminin, traditionnel et novateur, ce pur malt hors normes rend un digne hommage à Masataka Taketsuru, père du Whisky japonais et fondateur de Nikka.

6495F
Soit le litre : 12990f

Japon
blended whisky
Nikka
Pure Malt White
50 cl.
43% vol.

6495F
Soit le litre : 12990f

Japon
blended whisky
Nikka
Pure Malt Black
50 cl.
43% vol.

6495F
Soit le litre : 12990f

Japon
blended whisky
Nikka
Pure Malt Red
50 cl.
43% vol.

COUP DE COEUR

4995F
Soit le litre : 9990f

Japon
Blended Whisky
Nikka
From
the Barrel
50 cl.
51,4% vol.

12995F
Soit le litre : 25990f

Japon
Honshu
blended whisky
Hibiki
12 ans d'âge
50 cl.
43% vol.

9995F
soit le litre : 14278,6F.

Le single malt le plus fin et le moins tourbé du groupe Nikka provient de la distillerie Miyagikyo- située au nord de l'île d'Honshu. Son whisky, qui s'est aussi appelé Sendai pour l'exportation, joue dans la cour des single malt du Speyside, tel ce dix ans d'âge d'une fermeté de bon aloi.

Japon
Honshu-Miyagi
whisky single malt
Miyagikyo
10 ans d'âge
70cl.
45% vol.

COUP DE COEUR

10500F
Soit le litre : 15000f

Japon
Hokkaïdo
Whisky Single Malt
Yoichi
10 ans d'âge
70 cl.
45% vol.

6995F
Soit le litre : 9992,9f

Ecosse
Highlands Whisky
Single Malt
Old Pulteney 12 ans d'âge
70 cl.
40% vol.

6995F
Soit le litre : 9992,9f

Ecosse
Highlands du Nord
Whisky Single Malt
Glenmorangie Lasanta 12 ans d'âge
70 cl.
43% vol.

5450F
Soit le litre : 7785,7f

Ecosse
Lowlands Whisky
Single Malt
Auchentoshan Classic
70 cl.
40% vol.

6995F
Soit le litre : 9992,9f

Ecosse
Highlands du Nord
Whisky Single Malt
Glenmorangie Quinta Ruban 12 ans d'âge
70 cl.
46% vol.

COUP DE COEUR

5795F
Soit le litre : 8278,6f

Ecosse
Lowlands
Whisky Single Malt
Auchentoshan American Oak
70 cl.
40% vol.

8995F
Soit le litre : 12850f

COUP DE COEUR

Écosse
Highlands du Nord
Whisky Single Malt
Glenmorangie Extremely Rare 18 ans d'âge.
70 cl.
46% vol.

Sélection 2015 à offrir et à déguster

Carrefour

4995F
soit le litre : 7135,7F.

Écosse
Highlands
du Nord
Whisky
Single Malt
Glenmorangie The Original 10 ans d'âge
70 cl. 46% vol.

+

mini Quinta Ruban
5 cl.
46% vol.

Ce single malt des Highlands du Nord est l'un des whiskies les plus populaires en Écosse. Depuis 1843, un malt étonnant d'élégance et de finesse...

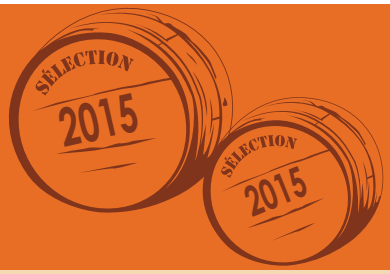
6995F
soit le litre : 9992,9F.

Écosse
Highlands
du Nord
Whisky
Single Malt
Glenmorangie Nectar d'Or 12 ans d'âge.
70 cl.
46% vol.

Bill Lumsden, ancien maitre de chais d'un cru classé de Margaux est maintenant en charge du vieillissement chez Glenmorangie. Il s'est rendu dans un prestigieux Château du vignoble de Sauternes pour nous concocter cette version qui porte brillamment son nom : Nectar d'or. En effet ce 12 ans a un «finish» en fût de Sauternes.

Sélection 2015
à offrir et à déguster

A la découverte du monde des Whiskies



6995F
soit le litre : 9992,9F.

Pays de Galles
Whisky Single Malt
Penderyn Legend
70 cl.
41% vol.

Véritable hommage au symbole du Pays de Galles (le dragon), cette version constitue l'introduction idéale au seul et unique whisky gallois. Intégralement vieillie en fûts de bourbon, ce single malt a séjourné quelques mois de plus en fûts de madère.

Pays de Galles
Whisky
Single Malt
Penderyn Madeira
coffret 2 verres
35 cl.
46% vol.

7295F
Soit le litre : 20842,9f

4895F
Soit le litre : 6992,9f
Irlande
Irish blend
Cork county
Dunphys
70 cl.
40% vol.

5495F
Soit le litre : 7850f
Irlande
Irish blend
Cork county
Crested Ten by Jameson
70 cl.
40% vol.

6995F
Soit le litre : 9992,9f
Ecosse
Speyside
Whisky Single Malt
Benriach Curiositas
10 ans d'Age
70 cl.
46% vol.

8995F
Soit le litre : 12850f
Ecosse
Speyside
Whisky Single Malt
Glenrothes
Sherry CaskReserve
70 cl.
40% vol.

9995F
soit le litre : 14278,6F.

Cette version non filtrée à froid et vieilli en fût de sherry Olorosso, est le nouveau fer de lance de cette «jeune ferme distillerie». Déjà incontournable, cet Islay disponible en coffret 2 verres devrait ravir les amateurs de tourbe.

Ecosse
Ile d'Islay
Whisky Single Malt
Klichoman
Machir Bay
coffret 2 verres
70 cl.
46% vol.

5995F
Soit le litre : 8564,3f
Ecosse
Speyside
Whisky Single Malt
Benriach Heart of Speyside
70 cl.
40% vol.

6995F
Soit le litre : 9992,9f
Écosse
Speyside
Whisky
Single Malt
The GlenDronach Original 12 ans d'âge.
70 cl.
43% vol.

Ecosse
Highlands-Jura
Whisky Single Malt
Jura Elixir 12 ans d'âge
70 cl.
46% vol.

8495F
Soit le litre : 12135,7f

6995F
Soit le litre : 9992,9f
Ecosse
Islay Whisky
Single Malt
Bunnahabhain Tartan 4 ans d'âge
70 cl.
40% vol.

Ecosse
Highlands-Arran
Whisky Single Malt
The Arran Robert Burns Malt
70 cl.
43% vol.

5795F
Soit le litre : 8278,6f

COUP DE COEUR

5995F
Soit le litre : 8564,3f
Écosse
Highlands-Arran
Whisky
Single Malt
Arran Lochranza Reserve.
70 cl.
43% vol.

COUP DE COEUR

6450F
Soit le litre : 9214,3f
Écosse
Île d'Islay
Whisky
Single Malt
Ardbeg 10 ans d'âge.
70 cl.
46% vol.

Sélection 2015 à offrir et à déguster

Carrefour

5595F
soit le litre : 7992,9F.
Ecosse
Highlands-Jura
Whisky
Single Malt
Jura Superstition
70 cl.
43% vol.

Les habitants de Jura sont célèbres pour leurs superstitions : « Ne jamais couper la tourbe avant mai », « toujours former les meules de foin dans le sens des aiguilles d'une montre... ». Quelle meilleure façon de célébrer cette originalité qu'en lui attribuant le nom d'un malt ? Issu d'une sélection des meilleurs single malts de l'île - certains allant jusqu'à 21 ans - Superstition arbore fièrement la croix de Ankh, datant de l'ère égyptienne et synonyme de chance.

7995F
soit le litre : 11421,4F.
Écosse
Île d'Islay
Whisky
Single Malt
Ardbeg Uigeadail
70 cl. 54,2% vol.

Cette version d'Ardbeg fort degré (54,2%) à été élu "meilleur single malt au monde de l'année 2009" par Jim Murray, auteur de the Whisky Bible. Uigeadail est le nom de la source qui donne à la distillerie d'Ardbeg son eau si précieuse. Uigeadail est aussi un subtil assemblage de fûts de 10 à 13 ans ainsi que de quelques fûts des années 1970. Idéal avec un cigare.

Sélection 2015

à offrir et à déguster

A la découverte du monde des Whiskies

12500F
soit le litre : 17857 F.

Écosse
Whisky Single Malt
Clynelish
14 ans d'âge
70 cl.
46% vol.

7785F
Soit le litre : 11121f
Whisky Malt
Lagavulin
16 ans d'âge
70 cl.
43% vol.

12000F
Soit le litre : 12000f
Whisky Malt
Talisker
Dark Storm
10 ans d'âge
100 cl.
45,8% vol.

7500F
Soit le litre : 10714f
Whisky Malt
Gragganmore
12 ans d'âge
70 cl.
40% vol.

4285F
Soit le litre : 612f
Whisky Malt
Johnnie Walker
Cardhu
12 ans d'âge
70 cl.
40% vol.

7095F
soit le litre : 7095F.

Irlande
Whisky Single Malt
Bushmills
10 ans d'âge
100 cl.
40% vol.

6995F
Soit le litre : 9993f
Frontier
Whisky
Bulleit
Rye
70 cl.

7570F
Soit le litre : 10093f
Whisky
Johnnie
Walker
Swing
75 cl.

Champagne

3395F
Soit le litre : 4526,7f
Champagne
Charles de Courance
Cuvée Spéciale
Brut
75 cl

3195F
Soit le litre : 4260f
Champagne
Charles de Courance
CARREFOUR
Brut rosé
75 cl

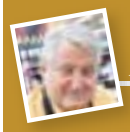
3095F
Soit le litre : 4126,7f
Champagne
Charles de Courance
Cuvée Chardonnay
CARREFOUR
Brut
75 cl

5485F
Soit le litre : 7313,3f
Champagne
Piper-Heidsieck
Brut rosé
75 cl

6595F
Soit le litre : 8793,3f
Champagne
Comté Audoin
de Dampierre
Grande Cuvée
Brut
75 cl

4800F
Soit le litre : 6400f
Champagne
Moët & Chandon
Impérial
"Personalize your Moët"
Brut
75 cl

Ma sélection



Alain Gérard

Dès la première gorgée, vous avez le goût frais et délicat d'un champagne de caractère. Il correspond à tous les palais et pour un brut, il n'est pas amer, ses bulles sont douces.

3695F
Soit le litre : 4926,7f
Champagne
Piper-Heidsieck
Brut
75 cl

4995F
soit le litre : 6660F.

Champagne
Veuve Clicquot
Brut
75 cl

Au rayon fromage et charcuterie coupe

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

LE KILO **1795F**

Brie PRÉSIDENT
21% M.G. Au lait pasteurisé.
Origine FRANCE

LA BOÎTE **2295F**

Bloc de foie gras de canard LEYMARIE
La boîte de 400 gr.
Soit le kilo : 5737,5F.
Origine FRANCE

LE KILO **1995F**

Brie de chèvre SOIGNON
60% M.G.
Origine FRANCE

LE KILO **4595F**

Bloc de foie gras d'oie LABEYRIE
La boîte de 1 kg.
Origine FRANCE

LE KILO **1495F**

Jambon supérieur blanc grande tranche aux 3 noix
Avec couenne.
Origine FRANCE

LE KILO **2795F**

Mimolette vieille PRÉSIDENT
40% M.G.
Origine FRANCE

LE KILO **1895F**

Emmental Grand Pavois ENTREMONT
45% M.G.
Origine FRANCE

LE KILO **2995F**

Baskeriu LFO
Pur brebis.
50% M.G.
Origine FRANCE

Au rayon boulangerie

LE PAQUET **230F**

Pain de mie nature BOULANGERIE ST CHRISTOPHE
Le paquet de 550 gr.
Soit le kilo : 418,2F.
Origine NELLE CALÉDONIE

LE PAQUET **295F**

Pain de mie complet BOULANGERIE ST CHRISTOPHE
Le paquet de 550 gr.
Soit le kilo : 536,4F.
Origine NELLE CALÉDONIE

LE PAQUET **335F**

Pain tranché Brignol BOULANGERIE ST CHRISTOPHE
Le paquet de 500 gr.
Soit le kilo : 670F.
Origine NELLE CALÉDONIE

*Offre applicable immédiatement en caisse sur présentation de la carte CONSO+ suivant la liste des offres produits disponibles en magasin.

Au rayon crémerie libre service

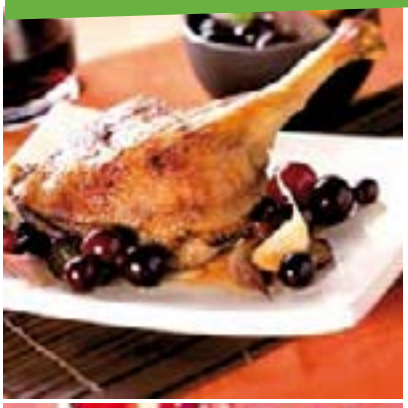
Le Brie PAYSAN BRETON 1575F
Au lait pasteurisé.
52% M.G.
La roue de 1 kg.
Origine FRANCE

355F
Fromage fouetté Madame Loïk PAYSAN BRETON
Chèvre : 65% M.G., saumon ciboulette 65% M.G., nature : 50% M.G., échalote : 62% M.G.
La boîte de 150 gr.
Soit le kilo : 2367F.
Origine FRANCE

550F
Roquefort PAPILLON
52% M.G.
La portion de 125 gr.
Soit le kilo : 4400F.
Origine FRANCE

695F
Coulommiers de campagne PRÉSIDENT
52% M.G.
La boîte de 350 gr.
Soit le kilo : 1985,7F.
Origine FRANCE

Au rayon charcuterie/saurisserie libre service



Confit de canard du Sud-Ouest DELPEYRAT 2195F
4 cuisses.
La boîte de 1,350 gr.
Soit le kilo : 1625,9F.
Origine FRANCE

Foie gras de canard entier du Périgord DELPEYRAT 2895F
5/6 parts.
La boîte de 200 gr.
Soit le kilo : 14475F.
Origine FRANCE

795F
Saucisson d'Arles LA FRANÇAISE
Petit modèle.
La pièce de 280 gr.
Soit le kilo : 2839F.
Origine NELLE CALÉDONIE

895F
Saucisson de campagne LA FRANÇAISE
La pièce de 280 gr.
Soit le kilo : 3196F.
Origine NELLE CALÉDONIE

OFFRE CONSO+ LE RENDEZ-VOUS FIDELITÉ* 850F

Reflets de France

1795F

Foie gras de canard entier REFLETS DE FRANCE
Le pot de 180 gr.
Soit le kilo : 9972F.
Origine FRANCE

OFFRE CONSO+ LE RENDEZ-VOUS FIDELITE*
1695F

695F
Soupe de poisson REFLETS DE FRANCE
La bouteille de 1 litre.
Origine FRANCE

440F
Nougat tendre de Montélimar REFLETS DE FRANCE
Le sachet de 200 gr.
Soit le kilo : 2200F.
Origine FRANCE

1255F
Calissons d'Aix REFLETS DE FRANCE
La boîte de 250 gr.
Soit le kilo : 5020F.
Origine FRANCE

165F
Terrine de canard CARREFOUR
Au poivre vert.
Le pot de 180 gr.
Soit le kilo : 917F.
Origine FRANCE

265F
Rillette de canard CARREFOUR
Le pot de 180 gr.
Soit le kilo : 1472F.
Origine FRANCE

195F
Confit de volaille CARREFOUR
Le pot de 180 gr.
Soit le kilo : 1083F.
Origine FRANCE

245F
Terrine de canard CARREFOUR
A l'armagnac.
Le pot de 180 gr.
Soit le kilo : 1361F.
Origine FRANCE

Confit de canard CARREFOUR

1775F

4 cuisses.
La boîte de 1350 gr.
Soit le kilo : 1315F.
Origine FRANCE

*Offre applicable immédiatement en caisse sur présentation de la carte CONSO+ suivant la liste des offres produits disponibles en magasin.

Corbeille Ceylac

Contenant :
- 1 vin de pays du Compté de Tolosan blanc "Grande réserve des Bastides"de 75 cl.
- 1 sauce Périgueux truffée La Forest de 200 gr.
- 1 confit d'oignon Les Bories de 100 gr.
- 1 bloc de foie gras de canard La Tour des Augustins de 130 gr.
- 1 blanquette de canard à la crème fraîche Les Bories de 380 gr.
- 1 sucre d'orge.
- 1 mini plat.

Origine FRANCE

3335F

OFFRE CONSO+ LE RENDEZ-VOUS FIDÉLITÉ* **3145F**

Carrefour

2195F

Corbeille Bayac

Contenant :
- 1 Bergerac rouge 2011 "Les Gabarres"de 37,5 cl.
- 1 terrine de canard aux airelles Les Bories de 90 gr.
- 1 confit de foie de volaille forestière Les Bories de 90 gr.
- 1 terrine de pintade aux raisins Les Bories de 90 gr.
- 1 terrine de magret de canard fumé Les Bories de 90 gr.

Origine FRANCE

3340F

Corbeille Fin Gourmet

Contenant :
- 1 vin rouge Bergerac "Les Gabarres" de 75 cl.
- 2 confits de foie de volaille forestière Les Bories de 180 gr.
- 2 pâtés de campagne aux noix Les Bories de 180 gr.
- 2 confits de foie de volaille Les Bories de 180 gr.
- 2 pâtés de campagne aux cèpes Les Bories de 180 gr.
- 1 étoile décorative.

Origine FRANCE

1840F

Corbeille Forestière

Contenant :
- 1 vin rouge Bergerac «Les Gabarres» de 75 cl.
- 1 pâté de campagne aux noix Les Bories de 180 gr.
- 1 confits de foie de volaille au porto Les Bories de 180 gr.
- 1 terrine de campagne Les Bories de 180 gr.

Origine FRANCE

Corbeille Zarrazac 1565F

Contenant :
- 1 Bergerac rouge 2012 de 37,5 cl.
- 1 terrine de campagne Les Bories de 180 gr.
- 1 pâté de campagne aux noix Les Bories de 180 gr.
- 1 confiture d'abricot Sentiers Gourmands de 45 gr.

Origine FRANCE

2695F

Corbeille Preyssac

Contenant :
- 1 vin rouge Bergerac de 37,5 cl.
- 1 blanquette de canard à la crème fraîche Les Bories de 380 gr.
- 1 terrine de pintade aux raisins Les Bories de 90 gr.
- 1 douceur d'ananas et cerise à la cannelle de 190 gr.
- 1 étoile décorative.

Origine FRANCE

2695F

Coffret Gourmand BORIE DU PÉRIGORD

Contenant :
- 1 vin de Pays du Compté Tolosan blanc moelleux "Grande Réserve des Bastides de 37,5 cl.
- 3 sucre d'orge + 1 ramequin en porcelaine.
- 1 bloc de foie gras de canard de 130 gr. LA TOUR DES AUGUSTINS
- 1 confit d'oignon de 100 gr.

Origine FRANCE

AUTOUR DU VIN

2950F
La Calédonie en 60 recettes

2250F
Table Calédonienne
Les salades
Edition du Cagou

LE LOT DE 12

Lot de 12 verres ballon à vin LUMINARC **990F**
- A pied.
- 19 cl.

2700F
Cuisine faim valab' en Nouvelle-Calédonie

1990F
Tire bouchon + découpe capsule CARREFOUR *HOME*

3200F
Saveurs du lagon

PRE-PRESSE : TAO. Votre magasin a commandé les marchandises en quantité suffisante pour vous satisfaire pendant la période indiquée. Si exceptionnellement des articles venaient à manquer, il mettra tout en œuvre pour pouvoir vous les fournir (ou des articles similaires), au prix indiqué selon les stocks disponibles.

Plus d'économies
avec la carte de fidélité Conso+
100% GRATUITE
RENSEIGNEMENTS AU STAND CONSO+ DE CARREFOUR Tél. 410 414
Retrouvez toute l'actualité de votre Carte Conso+ sur www.consoplus.nc

Carrefour KENU-IN

CENTRE COMMERCIAL KENU-IN - KOUTIO - LUNDI 9H/20H - MARDI AU JEUDI 8H/20H - VENDREDI ET SAMEDI 7H30/20H - DIMANCHE 8H/13H

SDG SA - Affiliée Carrefour Entreprise indépendante - R.C.S. NOUMEA 88 B 208 595 (88 B 208 595) - Tél. 41 28 27 - Email : serviceclientsqualité@sdg.nc

Chips de betterave

P'tit Chef

4 personnes | 20 minutes | Facile

Ingrédients

- 2 betteraves
- ou tout autre légume

Le petit +

Ces croustilles de légumes se conservent plusieurs semaines au réfrigérateur. Pour leur redonnez du croustillant enfournez-les quelques minutes à 150°C.

Préparation

Coupez les betteraves en très fines tranches au couteau, à la mandoline ou au robot.

Déposez les tranches sur une plaque de cuisson chemisée (papier sulfurisé).

Enfournez dans un four chaud à 150°C pendant au moins 45 minutes.

Retournez les légumes vers la mi cuisson.

La cuisson est terminée lorsque les légumes sont craquants mais pas noircis.

Carrefour KENU-IN

DU 03 AVRIL AU 19 AVRIL 2015

2590F

Jean's homme EFFECTIF

98% coton et 2% élasthanne.

5 POCHES ZIP

Du 38 au 54

CONSO+
Fidélité
100% GRATUITE
PLUS D'ÉCONOMIES AVEC VOTRE CARTE DE FIDÉLITÉ CONSO+
Retrouvez toute l'actualité de votre Carte Conso+ sur www.consoplus.nc

CENTRE COMMERCIAL KENU-IN - KOUTIO LUNDI 9H/20H - MARDI AU JEUDI 8H/20H - VENDREDI AU SAMEDI 7H30/20H - DIMANCHE 8H/13H

Carrefour SDG SA - Affiliée Carrefour Entreprise indépendante - TÉL. : 41.28.27 – Email : serviceclientsqualité@sdg.nc

LES TORCHONS

LE LOT DE 5

Torchon
100% coton.
Coloris assortis.

890F
38 x 64 cm

Torchon
100% coton.
Coloris assortis.

290F
38 x 64 cm

Torchon
100% coton.
Différents coloris.

490F
54 x 83 cm

LE LOT DE 10

Torchon
100% coton.
5 coloris.

1890F
45 x 70 cm

LE LOT DE 2

Torchon
Différents imprimés et coloris.

490F

Montres high-tech : on se connecte !

Vous faites partie de ces accros à la technologie et à ses accessoires ? Alors, les montres connectées ont certainement été créées pour vous !

Une montre connectée, quèsaco ? C'est une montre qui comporte un ordinateur, lequel permet d'accéder aux fonctionnalités des Smartphones (iPhone ou Android) ou de télécharger des applications. Elle est dotée d'un écran assez grand pour afficher applications et données, notamment. Pour se connecter à un Smartphone, rien de plus simple : la montre utilise la 3G ou le Bluethooth, très peu énergivore. Bref, la montre connectée n'est plus seulement une montre, elle s'apparente à un Smartphone… vissé au poignet !

Quelle montre pour quel système d'exploitation ?

L'année 2015 risque d'être l'année de la « smartwatch », notamment depuis l'annonce de l'Apple Watch, dont la sortie est prévue le 24 avril dans une dizaine de pays, et du système Android Wear de Google qui fait figure de standard puisqu'il a déjà été adopté par plusieurs grands constructeurs comme Sony, Samsung, Asus ou LG. Mais pas seulement. D'autres montres autonomes, autrement dit de réels Smartphones miniatures, sont annoncées très prochainement sur le marché : dotées d'un bracelet et d'une carte SIM, leurs systèmes d'exploitation seront pour la plupart sous Androïd. Toutefois, si les technologies d'écran sont variées, la puissance et la taille de la mémoire peuvent changer du tout au tout. De plus, la compatibilité avec les différents modèles de téléphones tactiles est souvent limitée. Ne pouvant pas toujours se substituer aux Smartphones, ces montres sont pourtant dotées de plusieurs applications et ont vocation à être de plus en plus indépendantes.

À quoi ça sert d'être connectés ?

Tout au long de la journée, vous recevez des notifications ou des alertes sur votre Smartphone : appels entrants, SMS, e-mails, prochains rendez-vous… Certaines sont importantes, une grande partie beaucoup moins. Néanmoins, chaque sonnerie exige de sortir votre téléphone du sac ou de la poche, de le déverrouiller et de cliquer sur l'application. Une habitude pour certains, une perte de temps pour d'autres. D'où l'intérêt de la montre connectée ! Attachée au poignet, elle vous permet d'être informés des alertes importantes tout en pouvant écarter rapidement celles qui ne le sont pas, le tout, sans avoir à dégainer votre téléphone. Par ailleurs, les accessoires connectés sont de plus en plus portés sur le monde du sport et de la santé. Ils répondent ainsi à deux objectifs précis : améliorer les performances sportives tout en favorisant l'auto-évaluation.

Un accessoire à la mode ?

En dehors de toute technologie, la montre est, à la base, un accessoire qui se porte avec élégance. En dehors des nombreuses fonctions de l'appareil, son utilisateur aspire à un produit qui cadre avec son style de vie et… son look. Que les accros se rassurent donc : des modèles stylés pour hommes et pour femmes sont d'ores et déjà annoncés, permettant ainsi aux compagnies de toucher un public autre que les « geeks ».

L@goon
Internet - Téléphonie - Vidéo

Vous allez aimer le web

EN VENTE DANS NOS BOUTIQUES

TÉLÉPHONIE & INTERNET MOBILE [3G/4G]

LES + L@GOON

Le service L@goon

Des solutions **Internet complètes** : fixe et mobile

3 boutiques aux horaires étendus

28 88 88 | contact@lagoon.nc | www.lagoon.nc | LagoonNC

BOUTIQUES : DUCOS - PLEXUS | NOUMÉA SUD - SHOP CENTER VATA | KONÉ - CENTRE COMMERCIAL TEARI

L'Agoon, distributeur Mobilis. Les offres Mobilis, ainsi que l'ensemble des réseaux (dont le réseau 4G) permettant d'accéder à la téléphonie et à Internet depuis un terminal mobile compatible sont des services de l'OPT. Pour bénéficier de la 4G, le client devra souscrire à une offre Internet Mobilis, avoir un terminal compatible 4G et se trouver dans une zone de couverture 4G. À défaut et sous réserve de couverture, le client bénéficiera des réseaux Internet Edge, UMTS et 3G.

Mobilis

Si le nombre des « smartwatch » est amené à se développer dans les années à venir, le consommateur devra toutefois faire preuve de vigilance. Avant d'arrêter son choix sur un modèle, mieux vaudra qu'il prenne le temps de comparer la taille de la montre mais surtout la technologie de son écran (couleur, qualité, luminosité, etc.) sans oublier de vérifier sa compatibilité avec le système d'exploitation de son téléphone tactile !

Un coût conséquent

Seul bémol, la miniaturisation a un prix. Il faut compter environ 40 000 francs pour une « smartwatch » de base mais le montant peut grimper jusqu'à 2 millions de francs pour la montre version or de Apple, un bijou technologique. Mais rassurez-vous ! Ce n'est pas obligatoirement la plus chère qui est la plus intéressante. Longtemps attendue, la Moto 360 et la G Watch R de LG sont les moins chères du marché et font toutes deux partie des modèles disposant des fonctionnalités les plus poussées.

Une technologie à développer

Certes, le concept de montre « intelligente » ou « smartwatch » est en lui même intéressant. Toutefois, le marché est encore récent et la technologie n'est pas encore très aboutie. Certains désavantages comme la faible autonomie, la dépendance à un autre appareil, qui de plus doit être de la même marque, en plus du prix élevé peuvent être de sérieux freins à l'achat de ce gadget.

Des fonctions selon les modèles

- L'heure
- Appel téléphonique (à condition d'avoir le haut-parleur et le micro intégrés)
- Notification des réseaux sociaux
- GPS
- Calculatrice
- Alerte de réception de mails
- Internet
- Utilisation d'applications
- Musique via le Smartphone

Conforama

C'est bon de changer

DAEWOO ELECTRONICS

Réfrigérateur 2 portes
69 900F
ou 4 FOIS 17475F*

OFFRE CONSO+ 7500F

NEW THEORY

Tablette 7"
7 900F

Lit pliant Aix
14 900F

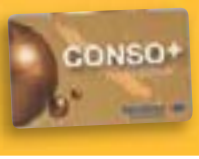
1 MOIS POUR TOUT CHANGER

OFFRE CONSO+ 78900F

Canapé d'angle
79 900F
ou 4 FOIS 19975F*

msi

Ordinateur portable
69 900F
ou 4 FOIS 17475F*



Cumulez + de points avec Conforama partenaire de la carte CONSO+.

DU 1ER AU 19 AVRIL 2015

CONFORAMA - CENTRE COMMERCIAL KENU-IN - ENTREE DE KOUTIO
TEL. : 41.59.59 - FAX : 41.39.09 - SAV : TEL./FAX : 41.17.38
Ouvert : Lundi de 9h à 19h - Mardi à Jeudi de 8h30 à 19h / Vendredi à Samedi de 8h à 19h - Dimanche de 8h à 12h

Conforama
C'est bon de changer

Vive les plantes d'intérieur !

Parfois dépolluantes, bienfaisantes ou ultra-tendances, les plantes sont bien souvent les trésors « nature » de nos lieux de vie : encore faut-il les placer aux bons endroits.

En Calédonie, nous avons la chance de pouvoir installer dans une maison ou un appartement des plantes exotiques qui apprécient la chaleur d'une terrasse ou d'une pièce intérieure : il est donc tout à fait possible de bénéficier d'une grande diversité de végétaux chez soi. Alors, autant en profiter !

Où placer nos plantes ?

La règle d'or, c'est la lumière ! Pour que vos plantes d'intérieur grandissent, elles doivent absolument disposer de suffisamment de lumière. Aucune plante ne prospérera dans une pièce obscure, dépourvue d'ouverture ou faiblement éclairée par la lumière du jour.

Bon à savoir : les plantes vertes s'accommodent mieux du manque de lumière que les plantes fleuries.

Secundo, pour que les plantes s'épanouissent le mieux possible, il suffit de les installer dans une pièce qui répondra au mieux à leurs besoins. Ainsi, si l'humidité de la salle de bain convient aux orchidées, les courants d'air du hall d'entrée seront bien supportés par les Dracaena…

Des plantes pour chaque pièce de la maison

Même dans le hall d'entrée de la maison, vous pouvez installer une plante : étant la première pièce dans laquelle vous pénétrez, elle donne le ton de votre intérieur aux invités en se voulant accueillante et chaleureuse. Toutefois, choisissez des plantes robustes pouvant supporter les courants d'air et les fluctuations de température. Évitez également de les placer là où elles risquent d'être (trop) souvent frôlées.
Le salon est souvent la pièce la plus vaste et la plus lumineuse de la maison : c'est un lieu où vous pouvez créer votre décor en associant plusieurs espèces de plantes et en jouant sur les différentes hauteurs.
La cuisine, souvent chaude et humide, est l'endroit idéal pour des plantes à fruits telles que le pommier d'amour et les pieds de piment.
Quant à la salle de bain, chaude et humide lorsqu'elle est utilisée, elle est fraîche et plus sèche le reste du temps. Les plantes qui s'y trouvent doivent pouvoir supporter ces différences de températures. Les fougères s'y plaisent bien ainsi que les plantes tropicales et les plantes carnivores.

Savez-vous que l'air de votre maison peut être pollué ? Pour y remédier, pensez à certaines plantes d'intérieur qui vous débarrassent de tous les polluants aériens tels que l'ammoniac et le monoxyde de carbone… Optez pour les fougères, les Yucca, les palmiers d'intérieur (Areca ou Kentia) ou encore les orchidées.

Entretien des plantes d'intérieur : trucs et astuces

- N'arrosez pas trop
Si une plante a besoin avant tout d'eau et de lumière pour être en bonne santé, il faut le faire à juste dose : mieux vaut alors attendre qu'elles manifestent un besoin d'eau plutôt que de trop l'anticiper. Et même si vous avez pris l'habitude de ne les arroser qu'une fois par semaine (ce qui est souvent conseillé à l'achat), cela ne doit pas devenir

un geste systématique. La règle d'or est de laisser sécher la motte entre deux arrosages : touchez-la, si elle est encore fraîche et collante, n'arrosez pas.

• N'utilisez pas de l'eau froide du robinet

Utiliser de l'eau froide choquerait la plante : traitez-la avec douceur ! L'eau doit juste être fraîche, ni trop froide ni trop tiède. Pour une eau à température ambiante, il suffit de remplir quelques bouteilles deux jours environ avant l'arrosage. Sinon, favorisez l'eau de pluie récupérée. À la fois gratuite et douce, elle est tout simplement idéale.

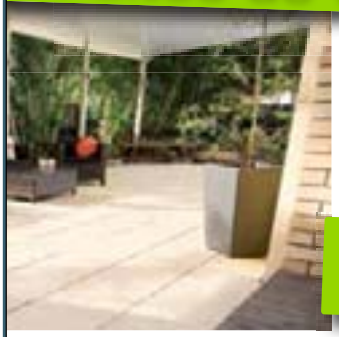
• De l'air

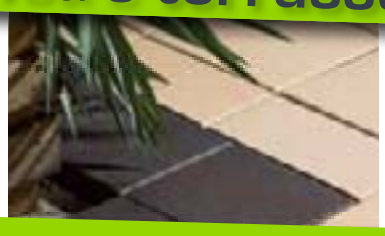
Même si les plantes tropicales d'intérieur ont besoin d'une température constante, située entre 15 et 21°C, une petite sortie sur la terrasse de temps à autre ne peut pas leur faire de mal. Bien au contraire. Une cure de jouvence extérieure leur est même très bénéfique, surtout si vous les sortez sous la pluie ! Évitez en revanche le plein soleil... ou allez-y progressivement.

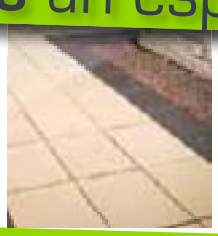
• Optez pour des pots à leur taille

Vous pouvez garder vos plantes d'intérieur dans le pot d'achat au maximum un an, mais si vous les observez bien, vous verrez que les racines commencent à sortir en-dessous du pot : il sera alors urgent de les rempoter, en attendant cependant la fin de la floraison.

Faites de votre **terrasse** un espace d'**exception**







Venez découvrir les toutes nouvelles
DALLES EN TERRE CUITE d'Australie

... et plein d'autres produits pour la décoration
et l'aménagement de vos espaces extérieurs.

Luma Solutions d'Extérieur
SOURCE D'IDÉES

www.luma.nc
28 rue Auguste Novis
ZI DUCOS - Nouméa

Carrefour KENU-IN

DU 03 AVRIL AU 12 AVRIL 2015

Le Bricolage

PUISSANCE 750 W

Scie sauteuse CARREFOUR

- 10 lames noires pour le bois (100 mm).
- 4 lames bleues pour le plastique (100 mm).
- 2 lames rouges pour l'acier (75 mm).

5500F

11990F

Coffret duo (26 pièces) CARREFOUR

Comprenant :

- **1 perceuse à percussion**
- Tension nominale : 230-240V~50Hz.
- Vitesse à vide : 0-3000/Min.
- Capacité du mandrin : 2-13 mm.
- Capacité du perçage :
- Dans du métal : 13 mm.
- Dans du béton : 16 mm.
- Dans du bois : 25 mm.
- **1 perceuse sans fil 14,4 V**
- Sortie : 18V=400Ma.
- Temps de recharge : 3 à 5 heures.
- 2 batteries.
- Capacité du perçage :
- Dans du métal : 8 mm.
- Dans du bois : 25 mm.

PUISSANCE 750 W

7890F

Coffret duo (123 pièces) CARREFOUR

- Comprenant :
- **1 perceuse à percussion (750 W - 13 pièces).**
- Tension nominale : 230-240V~Hz.
- Vitesse à vide : 0-3000/Min.
- Capacité du mandrin : 2-13 mm.
- Capacité du perçage :
- Dans du métal : 13 mm.
- Dans du béton : 16 mm.
- Dans du bois : 25 mm.
- **1 tournevis électrique (3.6V - 110 pièces).**
- Tension nominale : 3.6V DC 1300 mAh.
- Chargeur prim : 230V AC 50Hz 5W . SEC : 6VDC 300 Ma.
- Vitesse à vide : 180/Mn.
- Batterie Li-ION.
- Durée de charge : 3 à 5 heures.

PUISSANCE 750 W

100% GRATUITE

OFFRE CONSO+ 5200F LE RENDEZ-VOUS FIDELITÉ*

PLUS D'ÉCONOMIES AVEC VOTRE CARTE DE FIDÉLITÉ CONSO+

Retrouvez toute l'actualité de votre Carte Conso+ sur www.consoplus.nc

CENTRE COMMERCIAL KENU-IN - KOUTIO LUNDI 9H/20H - MARDI AU JEUDI 8H/20H - VENDREDI AU SAMEDI 7H30/20H - DIMANCHE 8H/13H

Carrefour SDG SA - Affiliée Carrefour Entreprise indépendante - TÉL. : 41.28.27 – Email : serviceclientsqualité@sdg.nc

3500F

Nettoyeur vapeur CARREFOUR *Home*

- Tension d'entrée : 220-240 V ~ 50/60 Hz.
- Capacité du réservoir : 280 ml.
- Autonomie : 7 Mn.
- Débit de vapeur : 38 g/Mn.
- Pression : 2,5 bar.

OFFRE CONSO+ 2900F LE RENDEZ-VOUS FIDELITE*

3450F

Sac de 42 outils

- Poches sur les côtés, pratique.

8250F

Ensemble de 144 outils

- Dans une malette.

Perceuse sans fil HITEK 6500F

- Avec 70 accessoires.
- 14.4 Volt.
- Lithium.

2800F

Lampe de service

- Alimentation : batterie Ni-Mh 1200 mAh, 3.6 V.
- Durée de charge : 8 à 9 heures.
- Fonctionnement en continu : 3 à 4 heures.
- Indicateur lumineux del : rouge = en charge.
- Tension d'alimentation : 230 V ~, 50Hz.
- Tension d'entrée : 12 V =.
- Tension de sortie : 6 V =, 300 Ma.
- Adaptateur allume cigare.

Outil multifonctions 4990F

- Alimentation électrique : 230-240V~/50Hz.
- Vitesse : 15000-22000/min.
- Lpa : (niveau de pression acoustique) (K=3) 86.2 dB(A).
- Changement rapide levier.
- Interrupteur : marche/arrêt.
- Bouton de réglage de la vitesse.
- Feuilles abrasives.
- Plateau de ponçage.
- Grattoir en acier inoxydable.
- Lame de coupe.

Maré fête l'avocat

La 23e édition de la fête de l'avocat se tiendra du 30 avril au 3 mai à la tribu de Nece, à Maré.
Cet événement phare de l'île permet de valoriser le travail des agriculteurs tout en offrant aux visiteurs un séjour authentique.

© DIL

Malgré le passage du cyclone Pam qui a touché certains vergers de l'île, près de deux tonnes d'avocat sont annoncées sur les étals à l'occasion de la fête annuelle qui lui est dédiée. Une trentaine de stands permettront aux badauds de découvrir les richesses de l'île. L'avocat y tiendra bien évidemment la vedette et il se dégustera à toutes les sauces : salades variées, milkshakes, tartes, etc. Mais pas seulement. Les stands devraient regorger de mille et une saveurs : bananes, papayes, taros, ignames, patates douces, poissons (perroquets, vivaneaux, etc.). Quant aux produits artisanaux - sirops, miel, chambranles, flèches faîtières, santal - ils devraient régaler les visiteurs. En marge des stands qui vivront aux rythmes des danses océaniennes et des groupes musicaux, ces derniers pourront s'adonner à une découverte de l'île à travers une large palette d'activités proposées : plongées en palmes-masque-tuba sur les patates de corail au large de Nece, balade en bateau, circuits autour des principales curiosités de l'île (trou de Bone, saut du guerrier, aquarium naturel, plages de Cengeite et de Wabao, grottes de Padawa...) ou encore randonnées pédestres: Eoce à Roh, Pawaguam à Nece et Ascicen, au Nord de Nece. Un beau programme en perspective.

© DIL

Accueil chez l'habitant

Organisée conjointement par le comité de la fête de l'avocat et le comité Pahnamenenge - qui signifie la tribu en langue nengone -, cet événement rassemble de nombreux partenaires dont l'association des pêcheurs de Maré, la commune et la DIL (Destination Îles Loyauté) en charge de la promotion de la fête qui propose « *des tarifs attractifs avec un transport en bateau, un hébergement chez l'habitant et différentes activités touristiques qui dépassent largement le cadre agricole* ». En plus de valoriser le travail des producteurs et démontrer que la coutume ne constitue pas un frein au développement, la fête de l'avocat mise sur l'authenticité. Son objectif ? Permettre aux visiteurs, qu'ils soient de Métropole ou de la Grande Terre, de s'immerger dans les us et coutumes locales en « *vivant* » chez l'habitant. Limités à 300 pour une question d'organisation, les visiteurs seront hébergés dans les cases des tribus de Nece, Mebuet, Padawa et Tuo pour ne citer qu'elles.

Le tarif est fixé à 18 900 francs (billet AR en Bético, hébergement en tribu avec petit déjeuner, transferts, une activité et un buffet d'accueil).
Renseignements au 24 22 64
ou evenements@dil.nc

La culture de l'avocat

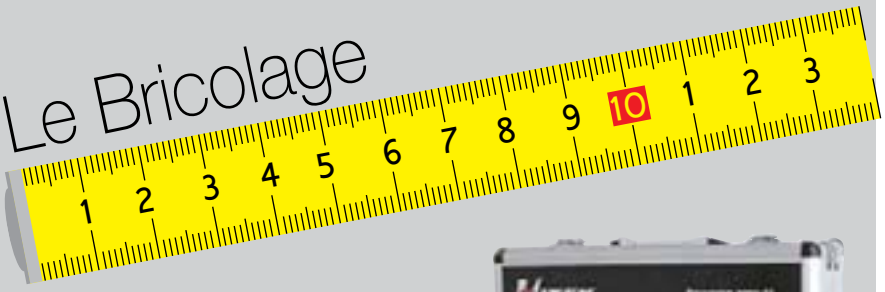
Originaire d'Amérique du Sud, la variété locale de l'avocat a été acclimatée en Calédonie en 1863.
La culture de l'avocat s'est développée au début des années 1980 à l'époque des premiers vergers.

Contrairement à la Grande Terre, ce fruit n'est pas difficile à cultiver sur Maré. Les sols très calcaires et drainants favorisent son suivi, lequel se révèle peu exigeant. La plupart des variétés parviennent à maturité en mai.

Carrefour KENU-IN

DU 03 AVRIL AU 12 AVRIL 2015

Le Bricolage



Perceuse sans fil HITEK

Réf : DY 69528.

- Puissance : 14,4 Volt.
- Vitesse : 550/Min.
- Diamètre : 8-10 mm.

6500F

PUISSANCE 600 W

4200F

Perceuse à percussion HITEK

Réf : DY 58694

- Tension nominale : 230-240V~50Hz.
- Avec 226 accessoires.
- Vitesse à vide : 0-3000/Min.

8900F

Kit d'outils électrique 4 en 1 HITEK

Réf : DY 63582.

Comprenant :

- 1 scie sauteuse (350 Watts).
- 1 meuleuse d'angle (500 Watts).
- 1 tournevis sans fil (3,6 Volt).
- 1 perceuse à percussion (500 Watts).

100% GRATUITE

OFFRE CONSO+ LE RENDEZ-VOUS FIDELITÉ*

5500F

PLUS D'ÉCONOMIES AVEC VOTRE CARTE DE FIDÉLITÉ CONSO+

Retrouvez toute l'actualité de votre Carte Conso+ sur www.consoplus.nc

CENTRE COMMERCIAL KENU-IN - KOUTIO LUNDI 9H/20H - MARDI AU JEUDI 8H/20H - VENDREDI AU SAMEDI 7H30/20H - DIMANCHE 8H/13H

Carrefour SDG SA - Affiliée Carrefour Entreprise indépendante - TÉL. : 41.28.27 – Email : serviceclientsqualité@sdg.nc

3900F

Coffret mini outils HITEK

Réf : DY 69821.

• Avec 180 accessoires.

OFFRE CONSO+ 3800F LE RENDEZ-VOUS FIDELITE*

Carrefour

7450F

Booster pour aide au démarrage (14Ah)

• Diesel : 2,5 L - essence : 3 L.
• Tension : 12 V=.
• Démarrage AMP : 500A (3 secondes).
• USB sortie/ 5V=2.1A.
• 100 W convertisseur CA.
• Prise 12 V CC.

2500F

Planche à roulettes WORKPRO

Réf : CR 54417.

• Dimensions : 90 x 41 x 9,5 cm.

PUISSANCE 1000 W

Perforateur électrique HITEK

Réf : DY 69505.

• Mandrin automatique pour forets SDS.

6990F

800F

Organisateur de siège arrière

Réf : CR 18172.

• Avec plateau rabattable.

OFFRE CONSO+ 750F LE RENDEZ-VOUS FIDELITE*

Les additifs pour carburants, des promesses en l'air ?

Nettoyer en profondeur votre moteur, faire baisser votre consommation, réduire les émissions de gaz à effet de serre… Les additifs pour carburants sont très prometteurs sur le papier, mais quels rôles jouent-ils réellement ? Quelles précautions prendre avant de les utiliser ? Éléments de réponse.

Les additifs pour carburants sont des liquides à ajouter à votre essence ou au diesel à la fréquence recommandée (voir étiquetage). En Calédonie, ces produits sont disponibles à la vente en station-service et chez certains garagistes.

Les bienfaits supposés des additifs pour carburants

• Une maintenance plus légère

Les additifs sont censés anticiper ou régler des problèmes moteur. Agents de nettoyage et de maintenance, ils éliminent les bactéries, nettoient les filtres et dissolvent les dépôts de suie pour décrasser les moteurs.

• Une consommation en baisse

En garantissant la bonne santé de votre moteur, les additifs vous permettent de réduire vos frais d'entretien et par conséquent de faire des économies en luttant contre la surconsommation.

• Une démarche écolo

Certains additifs, en particulier ceux de composition 100% organique, promettent de réduire votre production de gaz à effet de serre, donc de rouler plus propre.

En nettoyant votre moteur, les additifs éliminent une forte partie des fumées d'échappement et réduisent vos émissions de CO2 (dioxyde de carbone) et NO2 (dioxyde d'azote).

Où les trouver ?

• À la pompe

Vous avez peut-être déjà constaté une différence de qualité et de performance de carburants entre plusieurs stations-service. Rien de plus normal. Certains pétroliers choisissent de booster l'essence et le diesel avant leur commercialisation en station. Cela explique, en partie, les différences de prix relevées chez les revendeurs. N'hésitez pas à vous renseigner auprès des professionnels avant de faire le plein !

• Sur Internet

Le marché des additifs pour carburant est très porteur. Vous trouverez donc une multitude de produits disponibles sur le net.

AutoFast

Le spécialiste auto au meilleur prix

PNEUS · RÉVISION · FREINS · AMORTISSEURS

NANKANG
FREE YOUR WAY

Le pneu citadine 175 / 65 R14

Type Fiesta, 206, 207 et Clio

À SEULEMENT

7 500 F*

SILVERSTONE
HIGH PERFORMANCE TYRES

Le pneu pick up 245 / 70 R16

Type D-Max, Hilux et Ranger

À SEULEMENT

20 900 F*

MONTAGE ET ÉQUILIBRAGE GRATUITS

*Prix hors éco-participation. Conditions en magasin ou sur le site www.autofast.nc

www.autofast.nc

/autofast.nc

Lesquels choisir ?

Ne vous arrêtez pas au montant à l'unité du flacon d'additif. Soyez surtout attentifs au dosage du produit. En effet, si vous devez ajouter à votre carburant deux bouchons d'un flacon légèrement moins cher que celui où un seul bouchon suffit, ça ne vaut pas le coût !

Ensuite, sélectionnez un produit compatible avec votre carburant. Certains additifs sont destinés au diesel, d'autres à l'essence. Il existe également des produits mixtes que vous pouvez utiliser sur tous types de carburants.

Pour s'assurer de l'efficacité des produits et afin d'éviter tous risques, optez pour un additif homologué qui répond aux normes constructeurs. Jetez un coup d'œil sur l'étiquetage, lequel vous apportera de nombreux renseignements. Si vous optez pour un achat en ligne, vérifiez que le rapport d'analyse de composition du liquide est publié sur le site. Pour les plus courageux, lisez-le.

Si les additifs carburants permettent effectivement de réduire vos frais de maintenance ainsi que votre consommation, n'oubliez pas que votre style de conduite joue aussi un rôle important. Souples et attentifs au volant, vous gagnerez en sécurité et en confort !

Des additifs 100% naturels

La plupart des additifs sont des mélanges de composés chimiques. Pourtant, il en existe à la composition 100% organique, donc totalement naturels. Ils sont fabriqués à partir d'enzymes extraites de feuilles d'arbre et sont le plus généralement capables de traiter tous les carburants liquides dérivés du pétrole.

Des additifs indispensables selon les constructeurs

Les véhicules diesel récents sont souvent équipés d'un filtre à particules (ou filtre anti poussière). Comme son nom l'indique, il filtre les particules émises par les moteurs diesel afin de réduire les émissions de gaz à effet de serre. Si ce système existe chez tous les constructeurs, celui d'une marque française se distingue en recommandant l'ajout d'un additif - de la cérine - à raison de trois litres tous les 100 000 kilomètres.

TOYOTA
TUNDRA
PUISSANCE ET ROBUSTESSE
TUNDRA
TOYOTA
TRUCKS
*Dans la limite des stocks disponibles, voir conditions en concessions - photo non contractuelle
DÉFISCALISATION
EXO TGI
FINANCEMENT
ETUDE POSSIBLE SUR PLACE
REPRISE
POSSIBLE
REMISE IMMÉDIATE
DE 500 000 XPF*
SIAP TOYOTA Tél. : 25 52 52 · NORD MOTORS Tél. : 477 877
www.toyota.nc

Vite, ma carte de fidélité

CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+

Facile !

Gratuite
Et valable dans les enseignes :

Lagoon Internet - Téléphonie - Vidéo · express · Carrefour · Arizona · Conforama · Champion · Mobil · Carrefour market · Beauty Success Bien-être & belle humeur !

Immédiate
Je la demande simplement à l'accueil de mon magasin ou en cliquant sur **www.consoplus.nc** et je l'utilise aussit ôt.

Illimitée
Ma carte a une validité illimitée. Inutile de la faire renouveler. Sauf si je ne l'utilise pas pendant deux ans. Au-delà, mes points sont perdus.

Pratique
Ma carte est livrée avec trois mini-cartes, pour que chacun dans la famille (1 foyer par famille) puisse rapporter des points de son côté.

Je gagne des points
Je gagne 20 points tous les 2 000 F d'achats (à partir de 2 000 F d'achats) dans les magasins CARREFOUR / CHAMPION / CARREFOUR MARKET / EXPRESS OUÉMO / ARIZONA.

Je gagne 100 points tous les 10 000 F d'achats (à partir de 10 000 F d'achats) dans les magasins CONFORAMA.

Je gagne 10 points tous les 2 000 F d'achats (à partir de 2 000 F d'achats) dans les stations MOBIL participantes et chez la parfumerie BEAUTY SUCCESS.

Je gagne 1 point par tranche de 100 F dépensés chez LAGOON.

J'augmente mon capital points en achetant des produits balisés CONSO +.

J'obtiens des réductions sur de nombreux produits.

Je fais le plein de cadeaux
Je m'offre le cadeau que je veux parmi la sélection proposée chaque mois dans mon magazine CONSO +.

www.consoplus.nc
me fournit toutes les infos

D'un clic, je sais tout du fonctionnement de ma carte CONSO +.

- **Je consulte mon compte** en points.
- **Je découvre tous les mois** mes offres CONSO+.
- **Je visualise tous les mois** les catalogues magasins, le magazine CONSO +.
- **Pour m'inscrire, c'est facile,** il suffit de me connecter sur www.consoplus.nc
- **Je gagne 20 points Bonus,** en adhérant au site*.

*Offre valable une seule fois à la première adhésion au site, un par foyer.

BULLETIN D'ADHÉSION CARTE DE FIDÉLITÉ

Programme fidélité Carrefour Nouvelle-Calédonie, SA SDG affilié carrefour indépendant

CONSO+ CONSO+ CONSO+

Horoscope

Une célébrité Bélier
Gad Elmaleh

Né le 19 avril 1971

Le signe du mois

Bélier 21 mars - 20 avril

L'arrivée de Mercure dans votre secteur va vous pousser à mettre la gomme sur vos projets. Votre créativité ne manquera ni de ressort ni de profondeur. Les échanges par le biais du commerce, achat, vente sont favorisés tout le long de ce mois. En revanche, la vie familiale risque de connaître quelques tensions. Voir plus grand et envisager des changements importants risque de ne pas séduire tout le monde. Le transit de Vénus dans votre Maison va susciter en vous une soif de vivre plus puissante que d'ordinaire.

Taureau 21 avril - 20 mai

Vous serez spontanément plus impulsif, plus volontiers cartésien, et vous ne prendrez pas de détours, notamment en famille pour remettre les pendules à l'heure. Sans doute, aurez vous tendance à le faire trop brutalement. Votre vie professionnelle s'annonce remuante, riche en échanges. Vous chassez résolument la routine en amour. Vos émotions sont davantage en dents de scie... Mais à partir du 12, votre sens de la dérision pleinement de retour va arrondir les angles !

Gémeaux 21 mai - 20 juin

De nouveaux projets vont vous occuper. Votre vie sociale va prendre un nouvel envol. De nouvelles possibilités émergent et votre optimisme s'en ressentira, même si ce mois ci vous ne faites pas encore de choix définitifs. Vous aurez des facilités pour vous adapter à un nouveau travail, à un cercle de personnes qui vous aideront à évoluer. Le transit de Mars en conjonction à Vénus va vous pousser à mener des actions de résistance face à certains changements, en particulier ceux qui laissent supposer que vous devez renoncer à certains conforts, physiques ou moraux.

Cancer 21 juin - 20 juillet

Ce mois s'annonce harmonieux sur le plan de vos activités personnelles. Vous ne manquerez pas d'élan, ni de motivation pour agir concrètement. En revanche, votre entourage risque de vous donner du fil à retordre. Les autres ne seront pas toujours du même avis que vous concernant vos actions. Un effort de diplomatie sera nécessaire. Il s'agit de ne pas vous montrer trop laxiste face aux nécessités des autres, ni intolérant devant des intérêts qui se catapultent avec les vôtres. Il y a de l'ambiance en famille. Vous aurez des velléités d'indépendance qui ne sont pas toujours au goût de tout le monde !

Lion 21 juillet - 20 août

Les instances planétaires de ce mois vont propulser vos projets vers des directions fécondes. C'est au plan professionnel que cela se fera sentir. La chance est avec vous pour diffuser vos idées et les voir acceptées. Votre créativité vous porte chance. Vous aurez de bonnes inspirations, ce qui aura des retombées financières pour le mois de juin. La patience est de mise, et les résultats seront là ! Votre vie relationnelle connaîtra des remous qui viennent du fait que certains vous sembleront braqués sur leurs idées... Autant que vous ! Les célibataires ne sont pas à l'abri d'un coup de foudre.

Vierge 21 août - 20 septembre

Vous aurez un meilleur aplomb face aux autres, et en particulier, face à l'autorité. Vous prenez du galon, sans attendre qu'on vous le donne ! Dans le cadre de vos amours, vous aurez davantage d'atouts pour stabiliser vos relations, leur apporter un apaisement bénéfique pour l'enracinement serein de la confiance, de l'attachement. Vous aurez tendance à vous montrer plus possessif, à décider pour l'autre. Votre esprit cartésien fera merveille au sein d'une équipe qui a tendance à sous estimer ou négliger les rouages pratiques. C'est vous qui en serez le garant.

Balance 21 septembre 20 octobre

Une certaine impulsivité va se faire sentir dans vos relations affectives. Dans le même temps, les liens affectifs seront pour vous d'une importance accrue. Veillez à ne pas vous illusionner et à avancer pas à pas en dépit de vos emballements. Vénus sera en quinconce à votre signe, ce qui va occasionner des situations qui vous obligent à prendre position, à affirmer vos valeurs de fond avec clarté, ce qui pourra vous sembler risqué, hasardeux dans votre vie professionnelle. Ne craignez pas l'opposition de certains, il est toujours possible de comprendre les différences.

Scorpion
21 octobre - 20 novembre

Vous ne manquerez pas d'énergie pour vous mobiliser sur les projets qui vous tiennent le plus à cœur et tout ce qui peut vous procurer davantage de sécurité. Il est à prévoir des à coups passionnels dans votre vie amoureuse. Votre partenaire sera plus revendicatif et attisera votre instinct de contrôle. Ce qui peut vous mener à vous montrer trop dur. Veillez à ne pas vous montrer trop tranchant dans vos jugements. Vous serez confronté à des situations qui vont vous offrir de grandes remises en question de vos valeurs. Davantage de simplicité dans vos échanges serait la bienvenue.

Sagittaire
21 novembre - 20 décembre

Ce mois s'annonce positivement porteur d'évolution, tout particulièrement dans votre vie sociale. L'opposition de Mars à votre signe vous fera connaître des hauts et des bas dans votre activité. Vous allez alterner entre indolence optimiste et action tous azimuts, ce qui peut mettre à mal votre organisme si vous ne régulez pas volontairement vos élans. Le quinconce de Vénus à votre signe va vous obliger à réduire la voilure de votre indépendance dans le domaine affectif. En effet, votre partenaire sera plus demandeur de vos attentions, de votre présence, et surtout de votre attention.

Capricorne
21 décembre - 20 janvier

Le ciel d'avril va vous pousser à sortir de vos retranchements, à vous extraire de votre réserve pour agir de manière plus simple, plus directe vers vos objectifs. Vous bénéficiez d'une ambance sereine dans votre vie affective. Vous serez tenté dès lors de vous mobiliser davantage dans votre vie sociale et professionnelle et de plancher activement sur vos finances. Le transit de Vénus à votre signe va vous faire traverser les deux premières semaines de ce mois d'avril sur une belle harmonie dans le domaine sentimental. Sérénité mais aussi passion seront au rendez vous ! Les trois semaines suivantes seront plus chargées en dialogues.

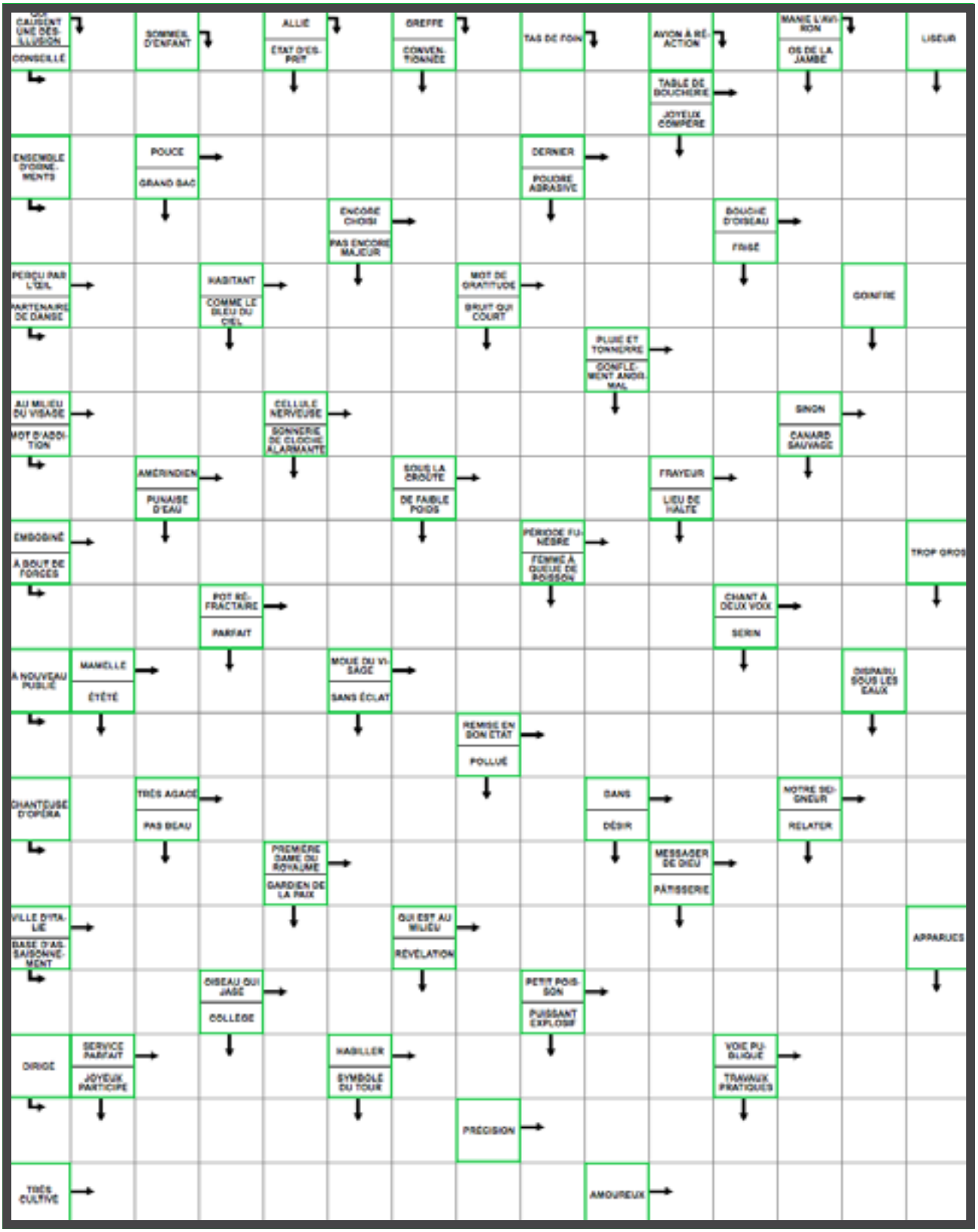
Verseau 21 janvier - 20 février

Les astres vont vous apporter des atouts considérables pour embellir votre vie sentimentale, bien que celle-ci ne soit pas de tout repos. Il y a beaucoup d'échanges en perspective, mais ils vous feront progresser durablement dans vos liens. Vous aurez les coudées franches en fin de mois surtout pour négocier au mieux de vos intérêts. Les deux premières semaines de ce mois d'avril vont vous faire traverser une période très riche en découvertes sur le plan affectif. En couple, l'intimité se réchauffe spontanément, votre partenaire est plus réceptif. Pour ceux d'entre vous qui êtes célibataire, les rencontres seront troublantes car porteuses de nouveauté.

Poisson 21 février - 20 mars

Avril va propulser vos amours vers les hauteurs passionnelles qui vont porter votre moral vers des hauteurs bénéfiques et vous apporter un mordant positif dans tous les autres domaines. Ensuite, vous devrez gérer quelques frictions avec du recul émotionnel afin d'éviter des conflits fâcheux et inutiles. Ne laissez pas une situation stagner ce mois ci, car par la suite, il serait moins évident de faire bouger les choses, notamment au plan financier et familial. Vous avez décidément le vent en poupe. Surfez sur la vague !

Jeux Conso


QUI CAUSENT UNE DÉSILLUSION
CONSEILLÉ
SOMMEIL D'ENFANT
ALLIÉ
ÉTAT D'ESPRIT
GREFFE
CONVENTIONNÉE
TAS DE FOIN
AVION À RÉACTION
MARIE L'AVIRON
OS DE LA JAMBE
LISEUR
TABLE DE BOUCHERIE
JOYEUX COMPÈRE
ENSEMBLE D'ORNEMENTS
POUCE
GRAND SAC
DERNIER
POUDRE ABRASIVE
ENCORE CHOISI
PAS ENCORE MAJEUR
BOUCHE D'OISEAU
FAISE
PERÇU PAR L'ŒIL
PARTENAIRE DE DANSE
HABITANT
COMME LE BLEU DU CIEL
MOT DE GRATITUDE
BRUIT QUI COURT
GOINFRE
PLUIE ET TONNERRE
GONFLEMENT ANORMAL
AU MILIEU DU VISAGE
MOT D'ADDITION
CELLULE NERVEUSE
SONNERIE DE CLOCHE ALARMANTE
SINON
CANARD SAUVAGE
AMÉRINDIEN
PUNAISE D'EAU
SOUS LA CROUTE
DE FAIBLE POIDS
FRAYEUR
LIEU DE HALTE
EMBOBINÉ
À BOUT DE FORCES
PÉRIODE FUNÈBRE
FEMME À QUEUE DE POISSON
TROP GROS
POT RÉFRACTAIRE
PARFAIT
CHANT À DEUX VOIX
SÉRIN
À NOUVEAU PUBLIÉ
MANCELLE
ÉTÉTÉ
MOUE DU VISAGE
SANS ÉCLAT
DISPARU SOUS LES EAUX
REMISE EN BON ÉTAT
POLLUÉ
CHANTEUSE D'OPÉRA
TRÈS AGACÉ
PAS BEAU
DANS
DÉSIR
NOTRE SEIGNEUR
RELATER
PREMIÈRE DAME DU ROYAUME
GARDIEN DE LA PAIX
MESSAGER DE DIEU
PÂTISSERIE
VILLE D'ITALIE
BASE D'ASSAISONNEMENT
QUI EST AU MILIEU
RÉVÉLATION
APPARUES
OISEAU QUI JASE
COLLÈGE
PETIT POISSON
PUISSANT EXPLOSIF
DIRIGE
SERVICE PARFAIT
JOYEUX PARTICIPE
HABILLER
SYMBOLE DU TOUR
VOIE PUBLIQUE
TRAVAUX PRATIQUES
PRÉCISION
TRÈS CULTIVÉ
AMOUREUX

Jeux Conso

Solutions du numéro précédent

facile

1	2	4	5	9	8	6	3	7
5	6	8	2	3	7	4	1	9
9	7	3	1	4	6	5	8	2
2	9	5	6	8	4	3	7	1
3	1	7	9	2	5	8	6	4
4	8	6	3	7	1	9	2	5
7	4	9	8	1	3	2	5	6
6	3	2	7	5	9	1	4	8
8	5	1	4	6	2	7	9	3

moyen

2	3	9	8	5	1	7	4	6
7	4	5	2	3	6	9	1	8
8	1	6	7	4	9	3	2	5
3	5	7	6	1	8	2	9	4
6	2	1	4	9	3	8	5	7
4	9	8	5	2	7	6	3	1
1	6	4	9	8	2	5	7	3
5	8	2	3	7	4	1	6	9
9	7	3	1	6	5	4	8	2

difficile

3	1	2	9	4	8	7	6	5
4	6	5	1	7	3	9	8	2
7	8	9	5	2	6	3	1	4
8	7	6	2	3	1	5	4	9
2	3	4	6	5	9	1	7	8
9	5	1	4	8	7	2	3	6
1	4	8	3	9	5	6	2	7
6	9	7	8	1	2	4	5	3
5	2	3	7	6	4	8	9	1

diabolique

1	9	7	4	6	5	8	3	2
2	6	4	3	8	9	7	1	5
5	8	3	1	7	2	4	9	6
8	4	5	9	1	7	2	6	3
6	2	9	8	5	3	1	4	7
7	3	1	2	4	6	9	5	8
4	1	2	5	3	8	6	7	9
9	5	6	7	2	1	3	8	4
3	7	8	6	9	4	5	2	1

Les blagues du mois

- Maman, tu peux me donner 500 francs afin que je puisse les donner à ce pauvre homme qui crie comme un désespéré dehors au coin de la rue ? Il me fait trop de la peine. »

  - Oh ! Bien sûr ! Ma petite princesse au grand cœur. Et que crie-t-il ce pauvre homme ?

- Glace, barbe à papa, bonbon !!! »

« Je me suis mise au régime. *En quatorze jours, j'ai perdu deux semaines ! »*

La sélection de Conso +

Bonnes affaires

À VENDRE :
- Parc enfant en bois, très bon état, Prix 10 000 F
- Lit Sauthon en bois pour enfant (rose et blanc), thème petite fleur, Prix : 15 000 F
  Tél. : 28 42 37

À VENDRE :
- Niche pour chien moyenne taille en bois. À repeindre prix : 5 000 francs
- élastique raimbow loom. Il y a 3 petites malettes a outils recto verso avec 20 compartiments (tous remplis) + 10 sachets de différente couleurs et 2 appareils. Le tout pour 5000 francs ou me contacter si vous voulez a l'unité
- 5 maisons de poupées polly pockets différents modèles PRIX : à débattre suivant le modèle
  Tél. : 973224

À VENDRE : ARTICLES DE PUÉRICULTURE
- 1 chauffe biberon tulipe de babymoov 2000F (État neuf)
- 2 stérilisateurs micro ondes 3 en 1 Badabulle 1000F l'unité État neuf)
- 1 égouttoir à biberons 500F
- 3 biberons 125 ml, 3 biberons 260 ml et 3 biberons 330 ml de Avent (État neuf) 2000F
- 4 biberons 260 ml, 6 biberons 160 ml de Mam (État neuf) 2000F
- 6 biberons 160 ml de Nuk (État neuf) 1500F
- Lot de vêtements mixte 3 mois 2000F
  Tél. : 90 47 73 / 90 76 65 / poupe-tte@hotmail.fr

Auto/Moto/Bateau

À VENDRE :
- Quad 500 polaris (variomatic/4 tps) moteur sans EBS avec remorque. 550 000 F à débattre.
  Tél. : 83 87 87

Mobilier

À VENDRE :
- Vitrine angle teck 50x50cm H 1m80 Prix : 40.000 F
- Meuble bahut pied opium 2 portes 6 tiroirs 2mx60 Prix : 60.000 F
  Tél. : 92 91 79 / maelis.foord@gmail.com

Envoyez votre petite annonce en utilisant le bandeau ci -dessous. Conso+ fera sa sélection et fera paraître les annonces dans les rubriques suivantes : Auto, Bonnes affaires, Immo, Emploi ...

Envoyer votre annonce :
- soit par mail à : service.client@consopplus.nc
- soit par courrier à : Conso + Petites Annonces BP 264 - 98845 Nouméa Cedex

www.consoplus.nc

GRATUIT

Tél :

Nom .....Prénom.....

Adresse .....

.....

Tél .....email .....

Choix de la rubrique.....N° de la carte Conso +.....

Attention : toute annonce proposée doit être claire et lisible. Merci de bien compléter le bulletin ci-dessus. Conso + se réserve le droit de ne pas publier votre annonce.

TRIPLEZ VOS POINTS CONSO +

DU 21 MARS
AU 26 AVRIL 2015

Opération valide du Samedi au Dimanche sur la période du 21 mars au 26 avril inclus, dans les stations participantes.

Mobil
Nous aussi,
nous conduisons.

EXTRA MALT
RAFRAÎCHISSEMENT ET CARACTÈRE
NUMBER
1
ONE
EXTRA
MALT
ALC.
6.0
VOL
NUMBER
1
ONE
EXTRA
6.0
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
CONSOMMATION RESPONSABLE AVEC LA GBNC: VISITEZ WWW.GBNC.NC